

S
oirmagazine

La tommina à la façon jijelienne

Cette semaine, notre voyage gastronomique va nous emmener à Jijel, cette grande ville de l'Est algérien, riche de sa culture touristique et de ses traditions culinaires. Nous allons découvrir une douceur du terroir, la tommina, bien connue dans toute l'Algérie, mais que les Jijeliens préparent d'une façon particulière et très astucieuse.

Par H. Belkadi

Cela fait une année que l'on a fêté les noces de Latifa, et voilà que l'on attend aujourd'hui l'arrivée d'un heureux événement dans la famille qui va s'agrandir et accueillir en son sein le fils, le petit-fils, le neveu pour chaque membre de la famille.

Ratiba attend un bébé. C'est son premier. Elle a entamé son neuvième mois, et comme le veut la tradition, ce sont ses parents qui vont s'occuper des préparatifs du *sabaâ* (septième jour après la naissance). Une fête se pré-



Photos : D. R.

pare autour de cet événement, et le plat qui symbolise cette tradition est la *tommina*, une sucrerie à base de semoule, de miel pur et de beurre que la jeune maman doit manger après la mise au monde de son enfant pour récupérer ses forces perdues lors de l'accouchement, car les composantes de ce plat sont très riches en vitamines. Cette douceur sera également offerte à tous les membres de la famille qui viendront rendre visite à l'heureuse maman, et on la présentera également lors du *sabaâ* à tous les convives venus accueillir avec les parents ce nouvel arrivé dans la famille. En Algérie, ce plat symbole

est aussi préparé pour fêter le Mawlid Ennabaoui (naissance du prophète Mohamed (QSSSL)). Dans tous les foyers algériens, les femmes se lèvent tôt le matin du Mawlid et préparent la *tommina* que les enfants et les adultes aussi attendent pour la déguster avec un bon café au lait. Du temps de nos grands-mères, la *tommina* se préparait très simplement, sans artifice aucun à part une décoration simple à l'aide de *hrour* (mélange d'épices) ou de cannelle. On la présentait dans des assiettes plates, dans lesquelles plusieurs invités pouvaient se servir, accompagnée de brioches faites maison.

Depuis, les choses ont évolué. C'est vrai que la recette est restée la même, sauf que la présentation a pris différentes moulures et formes, allant de la *tommina* en forme de cœur à celle en forme de rosace, agrémentée d'amendes éfilées, de *halwat turc* ou de dragées multicolores ; chaque femme sculptant et décorant en faisant de son mieux pour épater ses convives.

A Alger et dans presque toutes les grandes villes, la recette de la *tommina* n'a pas changé. Elle est confectionnée à base de semoule de calibre moyen, voire gros, préalablement grillée dans une grande poêle. On y verse-

ra ensuite un mélange de beurre et de miel *hor* (pur) auquel on ajoutera le fameux *hror ennaftsa* (assortiment d'épices) que l'on chauffera à feu doux. Le mélange ne doit surtout pas chauffer jusqu'à ébullition. Elle sera ensuite présentée sous diverses formes et dans des contenants multiples.

Cependant, dans la région de Jijel, la préparation de la *tommina* est quelque peu différente, non pas dans les ingrédients qui la composent, mais plutôt dans la manière de la confectionner. Et croyez-moi, le résultat est meilleur. Voici, en détail, comment on la prépare.

LA RECETTE

Ingédients

500 g de semoule à calibre moyen ou gros
500 g de beurre ramolli

2 grands verres de miel pur (*aâssal hor*).

1 demie cuillerée à café de *hror ennaftsa* (assortiment d'épices).

Préparation

- Faites étuver la semoule dans un couscoussier (veiller à ce que l'eau ne mouille pas la semoule).
- Dans une grande poêle, faites griller la semoule étuvée en remuant avec une cuillère en bois jusqu'à ce qu'elle prenne une couleur dorée sans la brûler. Versez la semoule chaude dans une *sahfa* (grand ravier en bois).
- Ajoutez le beurre ramolli au milieu puis le recouvrir de semoule (la chaleur de la semoule fera fondre le beurre).
- Frottez la semoule entre la paume des mains jusqu'à

ce que le beurre fonde complètement et que la semoule devient sableuse. Réservez.

- Dans une casserole, faites chauffer le miel à feu très doux sans le faire bouillir. Arrosez la semoule avec le miel encore chaud en y ajoutant l'assortiment d'épices (*hror*).

- Faites balancer le ravier dans des mouvements de va-et-vient rapides pour que le mélange soit homogène. Prenez des rapiers assez creux. Remplissez-les de *tommina* sans qu'elle ne déborde.

- Décorez la surface avec les *hror* selon votre inspiration et vos goûts.

- Présentez votre plat douceur accompagné de brioches et d'un bon café au lait fumant.

A nos lecteurs

Cette page est la vôtre. Si vous connaissez une recette du terroir : un plat, un gâteau ou une friandise que vous aurez puisée dans notre patrimoine culturel et social, partagez-la avec nos lecteurs. Faites-les voyager dans l'univers de l'art culinaire hérité de nos grands-mères. Alors à vos plumes !

