

S oirmagazine

Rfiss constantinois, l'incontournable mets douceur des jours de fête

Lors de notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons faire une halte à Constantine, cette ville de l'Est algérien, pour y découvrir le rfiss, une douceur propre à cette région réputée pour ses plats traditionnels ancestraux qui font la richesse du patrimoine culinaire algérien.

Par H. Belkadi

Khalti Sassia est une quincagénaire qui habite la vieille ville de Constantine. Toutes les grandes familles constantinoises font appel à elle pour les repas de fête spécialement pour la confection du *rfiss*, ce plat douceur que les gens de l'Est préparent et présentent lors des cérémonies de mariage. Aujourd'hui, elle doit aller chez les beaux-parents de sa sœur qui marient leur dernier.

Elle se lève aux aurores pour se préparer. Il ne faut surtout pas être en retard car la confection de ce plat demande du temps et de la patience. Elle enfle sa *gandoura* (robe longue à manches en éventail), ramasse ses cheveux rouges de henné tressés dans un foulard multicolore (il ne faut surtout pas qu'un cheveu tombe dans le plat) puis met sa *mlaya* noire (voile constantinois) et se met en route.

Les femmes l'accueillent à bras



Photos : DR

elle, on papotte, on commente, puis *khalti* Sassia s'empresse de les remettre à l'ordre en leur faisant remarquer qu'il est tard et qu'il faut se mettre au travail.

d'un pas décidé. Elle commence d'abord par contrôler les ingrédients, prend une poignée de semoule entre ses doigts et fait un geste de satisfaction : «dguig aal kif !» (de la très bonne semoule).

Comme une fée du logis, *khalti* Sassia commence le travail, et tout le monde autour d'elle veut mettre la main à la pâte, qui en allant chercher le couscoussier pour tamiser la semoule qui en rapportant la *djafna* (grand récipient creux en bois). Chacune des femmes présentes suit attentivement les gestes de la vieille dame, considérant qu'elle a beaucoup de chance d'être là et que c'est une occasion à ne pas rater pour apprendre à confectionner ce mets douceur venu de l'Est, mais aussi adopté par certaines familles algéroises qui le préparent durant le mois sacré du Ramadhan en alternance avec le plat roi de ce mois, *l'ham lahlou* (plat de viande sucrée et de prunaux). ■



ouverts car elles sont soulagées de la voir arriver. Elles lui offrent du café avec des *makrout*. Avec

Les femmes lui obéissent sans plus tarder, et toutes suivent *khalti* Sassia qui se dirige vers la cuisine

Recette de *khalti* Sassia



Ingrédients

1 kg de semoule de calibre moyen à gros.
1 demi-litre d'eau
1 cuillerée à café de sel
500 g de beurre
1 grand verre d'eau de fleurs d'oranger
1 pot de miel de 250 g

Décoration

Du sucre glace
Du beurre
Quelques fruits secs

Préparation

Prendre une *djafna* en bois. Commencer par tamiser la semoule, ajouter le sel puis arroser d'eau jusqu'à obtention d'une pâte assez ferme ressemblant à la pâte de la *kesra*.

Applatir la pâte obtenue en forme de galette puis enfourner dans un four préalablement chauffé à une température moyenne.

Laisser cuire la galette pendant 45 minutes.

Pendant ce temps, mettre dans une grande casserole le beurre et le miel. Allonger avec un verre d'eau puis porter à ébullition jusqu'à ce que le liquide épaississe.

Laisser refroidir et réserver. Lorsque la galette est cuite (enfoncer une lame de couteau au milieu de la galette, elle doit en ressortir sèche), la laisser refroidir puis la couper en gros morceaux avant de les passer au robot ménager. (Si le robot n'est pas disponible, on peut exécuter cette opération à l'aide d'un moulin à légumes, le résultat sera le même).

Verser la demoule obtenue dans un couscoussier et laisser étuver comme pour le couscous.

Laisser refroidir puis asperger d'eau de fleurs d'oranger en veillant à ce que la semoule ne s'empâte pas.

Recommencer l'opération une deuxième fois, voire une troisième fois si la semoule est encore sèche au toucher.

Transvaser le sirop préalablement obtenu dans un récipient à fond épais allant sur le feu et assez large.

Y verser la semoule étuvée délicatement et mettre sur feu doux en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Cette opération doit se faire lentement et il faut être patient pour que la semoule absorbe tout le sirop sans que le fond brûle.

Lorsque la semoule a absorbé toute la sauce, servir dans des ramequins en saupoudrant de sucre glace et en décorant de fruits secs et de petits cubes de beurre.

Ce plat douceur sera accompagné généralement de petit-lait frais.

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
grandes-mères. Alors à vos plumes !

