

Soirmagazine

Nous découvrirons cette semaine une pâtisserie confectionnée dans les quatre coins de l'Algérie. Elle porte différentes appellations, selon les régions de l'Est, de l'Ouest, du Sud ou du Nord, le khfaf (beignet).

Par H. Belkadi

Comme son nom l'indique, le *khfaf* veut dire en arabe «léger», et ce gâteau était préparé par nos grands-mères et offert à toute la famille lors de la poussée dentaire chez les nouveaux-nés car elles étaient persuadées que cette douceur spongieuse (*sfandj*) allait alléger les désagréments de la poussée dentaire.

Latifa est chez le pédiatre ; son fils Anis est très malade, il a de la fièvre et elle n'arrive pas à la faire tomber. Elle est inquiète car son enfant est très agité. Il ne mange rien et ne dort pas depuis une semaine. Après une oscultation minutieuse, le médecin rassure la maman et lui dit qu'il n'y a rien de grave et que son bébé fait sa première poussée de dent. C'est une étape naturelle de la vie des bébés qui peut être assez difficile pour certains et se manifester par un excès de fièvre, un manque de sommeil et d'appétit. Il lui



Photos : DR

Le khfaf est aussi ce gâteau symbole, celui de la première rentrée scolaire.

Les mamans se doivent de le préparer et de l'offrir aux membres de la famille pour que «les méninges de leur progéniture s'allègent et facilitent l'apprentissage».

prescrit quelques médicaments, et Latifa rentre à la maison tranquilisée et rassurée. Sa belle-mère l'attend avec impatience. La brue s'empresse de lui rapporter ce que le médecin lui a dit. Alors, elle aussi est soulagée et lui fait remarquer gentiment : «Tu vois, c'est bien ce que je t'avais dit, je le voyais bien à

ses démangeaisons et lui permettre de dormir un peu.» Aussitôt dit, aussitôt fait, et bébé s'endort à poings fermés. Le lendemain, *khalti* Djamilia se lève plus tôt que de coutume. Toute la maisonnée est encore endormie. Elle va dans la cuisine pour préparer le *khfaf* (beignets) pour que son petit-fils ne souffre pas et que cette poussée se fasse «légère» et sans complication aucune. Une odeur de pâte fraîche et de friture réveille toute la famille.

Les enfants se pressent autour de la table où un grand plat rempli de beignets fumants

se mant de s'arrêter et d'en laisser pour les autres.

Une autre occasion, toute aussi importante et pour laquelle le *khfaf* est un gâteau symbole : celle de la première rentrée à l'école. La tradition veut que chaque maman qui envoie sa petite fille ou son jeune fils rejoindre les bancs des classes pour la première fois se doit de préparer et d'offrir cette pâtisserie à tous les membres de la famille et aux voisins aussi pour «alléger les méninges de sa progéniture et lui faciliter l'apprentissage» (*rass ikoun khfi*).

C'est autour d'un café au jasmin et d'une assiette pleine de beignets dorés que Amel s'est réunie avec ses sœurs et ses belles-sœurs, sa mère et sa belle-mère, ses voisines les plus intimes et ses quelques amis ainsi que les enfants. Son aînée va rentrer à l'école. La circonstance est de taille et pour rien au monde elle ne ratera les beignets au miel qui, selon la tradition, vont aider son enfant à commencer sa première année d'études en légèreté et en souplesse. C'est aussi une façon d'annoncer la nouvelle aux proches et de les réunir pour fêter ce jour mémorable que chacun de nous a vécu.

Toutes les invitées sont là pour partager avec la maman cet événement marquant et chacune d'elles ne manque pas de la féliciter en souhaitant que le «cerveau» de son chérubin soit aussi «léger et spongieux» (*sfandj*) que les beignets qu'elles trouvent succulents d'ailleurs et qu'elles dégustent savoureusement. ■

cause de toute cette bave qui ne cessait de couler.

Donne-le moi que je le prenne dans mes bras, le pauvre bout-de-chou, je vais lui frotter la gencive avec un peu de sucre, cela va calmer

trône et les attend, mêlé à l'odeur alléchante du café au lait que *yemma* a déjà préparé. Ils se servent et se resservent.

Alors la grand-mère freine leur élan de gourmandise en leur donnant des petites tapes sur les mains et en les som-

lisse entre les mains et qu'elle fasse des bulles d'air qui éclatent.

Ajouter le reste de l'eau au fur et à mesure en malaxant et en «frappant» la pâte ramollie contre le plan de travail de la cuisine.

La pâte doit être très molle mais ne doit pas coller entre les doigts, d'un côté. D'un autre, verser un litre et demi d'huile dans une grande poêle.

Mettre sur feu assez vif. L'orsque l'huile est bien chaude, réduire le feu.

Mouiller les mains avec un peu d'eau pour que la pâte ne colle pas entre les doigts et prendre une petite boule de pâte. Lui donner une forme arrondie et la plonger dans l'huile.

Laisser cuire et retourner le beignet sur sa deuxième face.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Laisser égoutter le *khfaf* dans un couscoussier.

On peut les accompagner de confiture, de sucre ou de miel, selon les goûts.



La recette

Ingrédients

- Un kilo de semoule de calibre fin
- Un litre d'eau tiède
- Un verre de levure de bière (levure de boulanger)
- Du sel

Préparation :

Mettre la semoule dans un grand récipient (*djefna*). Ajouter une cuillère à soupe de sel. Mélanger la semoule avec le sel.

Dans un verre d'eau tiède, mouiller la levure et laisser gonfler. Verser le liquide obtenu dans la semoule.

Faire pénétrer la levure dans la semoule en amalgamer.

Malaxer la pâte puis la mettre en boule et la laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Une fois la pâte reposée, mouiller avec un demi-litre d'eau en petites quantités.

Malaxer la pâte obtenue jusqu'à ce qu'elle se ramo-