

Soirmagazine

Le plat de cette semaine est typique de la région de Sud-Est algérien, Biskra. Mais au fil des années et des générations, il a été adopté par toutes les grandes villes de l'Algérie, notamment Alger, dont les habitants sont devenus de fervents consommateurs.

Par H. Belkadi

C'est la fin de l'année scolaire, les élèves, qui ont passé les examens de fin de cycles primaire, moyen et secondaire avec succès, savourent leur réussite en famille et avec leurs amis. Les parents, qui attendaient les résultats avec impatience, sont aujourd'hui soulagés. Leurs enfants ont relevé le défi et ont décroché l'entrée en première année moyenne (ex-sixième), qui le BEM, qui le bac. Ce sont des événements sur lesquels on ne peut passer sans les marquer, car c'est une nouvelle étape du cursus scolaire qui va suivre et qui va permettre à ces élèves de poursuivre leurs études.

Faïza est une jeune maman institutrice qui élève seule sa fille Rania qui a passé l'examen de fin du cycle primaire avec succès. On vient de lui annoncer la nouvelle. Sa moyenne est de 9,45. Elle n'en croit pas ses yeux. Des larmes de joie coulent sur son visage. Elle ne se retient plus et pousse des youyous à-tue-tête. Les voisins du palier accourent et la félicitent. Elle est fière de son enfant et promet à tous

Tchakhtchoukhat bsakra, un plat pour fêter la réussite



Photos : DR

pour le déjeuner, car elle est native de Biskra, et ce plat est idéal pour fêter la circonstance. Tout le monde l'apprécie et il s'est fait une place dans toutes les régions d'Algérie, mais surtout dans les familles algéroises qui ne ratent pas une occasion de préparer ce mets délicieux qui, petit à petit, a détrôné le couscous à la sauce blanche et aux navets. Après quelques heures de labeur, le déjeuner est enfin prêt.

Les tables sont dressées dans la cour de l'établissement. Fatiha vérifie que rien ne manque. Elle passe et repasse entre les tables pour voir si rien ne manque. Les plats de salade, les assiettes de poivrons, les bouteilles

On entend la musique retentir de loin. L'ambiance est grandiose. Elle est digne d'une cérémonie de mariage dans une salle des fêtes. On voit le bonheur dans les yeux de Fatiha qui accueille ses invités avec une vive émotion. Elles les invite à passer à table avant que la *tchakhtchoukha* ne refroidisse. On ne se fait pas prier, et tout le monde s'installe autour des plats fumants qui sont le point de mire de toutes les femmes et les enfants. On mange et l'on déguste en faisant des commentaires. «C'est délicieux, la sauce est épaisse et piquante comme il faut. C'est la vraie *tchakhtchoukhat bsakra*». Le repas a pris des allures de fête. Les invitées présentes se sont mises sur leur trente et un. Elles ont mis leurs plus beaux habits et se sont parées de leurs plus beaux bijoux. La réussite aux examens de fin de cycles scolaires a pris de l'ampleur dans les foyers algériens et, aujourd'hui, les parents expriment leur joie ouvertement, spectaculairement, sans retenue. Le cercle des invités s'est agrandi. Ce ne sont plus que les membres de la famille qui partagent cette joie avec les parents, mais c'est aussi les amis, les voisins, les copines.

C'est aussi le plat du *barouk*, une manière pour les parents d'exprimer leur fierté et une occasion de valoriser son enfant qui a réussi.

On offre ainsi la *tchakhtchoukha* que l'on partage avec les convives venus féliciter les parents et l'enfant. C'est le plat symbole de la réussite quelle qu'elle soit, ou d'une acquisition, comme une voiture qu'on achète pour la première fois, une maison, ou pour certains un permis de conduire. ■



d'organiser une fête pour mémoriser cet heureux événement. Le jour J arrive. Fatiha s'affaire dans la cuisine avec sa sœur et sa voisine. Elle a décidé de préparer une *tchakhtchoukhat bsakra*

de limonade, tout y est. L'école est en fête. Rania et ses petites camarades se sont parées de leurs plus beaux atours. Les invités commencent à arriver avec des cadeaux plein les bras.

La recette

Ingrédients

La pâte de base :

- Un kilo de semoule fine tamisée ;
- une cuillère à café de sel ;
- un grand verre d'eau ;
- un bol d'huile.

La sauce

- Un kilo de viande de mouton (gigot) ou un poulet ;
- trois gros oignons ;
- quatre grosses gousses d'ail ;
- un verre de pois chiches mouillés ;
- deux grosses tomates bien rouges ;
- une grande cuillère de concentré de tomates ;
- un piment vert ;
- quatre pommes de terre moyennes ;
- quatre courgettes ;
- un demi-verre d'huile ;
- une grande cuillère de smen ;
- sel, poivre, hrour (mélange d'épices), poivre noir, poivre rouge doux, poivre rouge fort.

Préparation

Les feuilles (*louarak*)

Dans une grande *djafna*, mélanger la semoule et le sel dilué dans un grand verre d'eau. Pétrir la pâte et la recouvrir d'un torchon propre puis la mettre de côté pendant 30 minutes.

Une fois la pâte reposée, la reprendre et la pétrir énergiquement pendant 20 minutes en appuyant avec les deux poings et en l'humectant d'un peu d'eau de temps en temps afin de la ramollir et de la rendre élastique. Continuer de pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles d'air puis la ramasser bien molle. Huiler vos mains et prélever des boules de pâte de la grosseur d'un œuf puis les aligner sur un plateau en les espaçant. Recouvrir et réserver.

La sauce

Dans une grande marmite allant sur feu, mettre les morceaux de viande ou de poulet après les avoir bien lavés. Ajouter les oignons et l'ail râpés, l'huile, le smen puis les épices. Ajouter les pois chiches. Arroser d'un peu d'eau et remuer avec une cuillère en bois en faisant retourner les morceaux de viande de tous les côtés. Mouiller avec 1/2 litre d'eau puis recouvrir la marmite et laisser cuire. Lorsque la viande et les pois chiches sont cuits, ajouter les tomates concassées et la tomate concentrée. Mouiller avec 1 litre d'eau, rectifier l'assaisonnement puis ajouter les légumes coupés en assez gros morceaux et le piment vert. Laisser cuire et épaissir.

Pendant ce temps, faire cuire les feuilles en prenant une à une les boules de pâte et en les abaissant avec la paume de la main et un peu d'huile puis la faire cuire sur un tadjine bien chaud. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Couvrir d'un linge propre et réserver.

Une fois les feuilles refroidies, les découper en petits morceaux.

Présentation

Remplir un grand plat de *tchakhtchoukha*, aligner les morceaux de viande tout autour, disposer les légumes en alternance, arroser généreusement de sauce, et servir chaud. On accompagne ce plat généralement de limonade ou 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 grands-mères. Alors à vos plumes !

