

Soirmagazine

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous mener dans l'Est algérien, plus exactement dans la ville de Constantine, où nous allons découvrir une des traditions les plus respectées, le septième jour des noces de la mariée et le menu qui l'accompagne.

Par H. Belkadi

Cette coutume date de plusieurs générations que nos mères et grands-mères ont jalousement gardée et perpétrée pendant des années et qui revient aujourd'hui dans les grandes familles constantinoises.

Cela fait une semaine que Yamina



a convolé en justes noces, et sa belle-famille se prépare à recevoir toute sa famille pour le repas du septième jour. Toutes les femmes ont mis la main à la pâte afin de concocter un menu dont on parlera longtemps. Lors de la célébration du septième jour dans le Constantinois, la tradition veut que le beau-père de la mariée lui passe *el mahezma* autour de la taille, car pendant les sept premiers jours de

son mariage, la mariée n'avait pas le droit de porter sa ceinture en louis d'or, ni d'autres d'ailleurs, avec ses gandouras qui sont les tenues traditionnelles de l'Est, car elle se faisait servir ses repas dans sa chambre et elle pouvait être ainsi à l'aise dans ses robes amples et légères.

Alors, le septième jour qui suivait ses noces, elle sortait de sa chambre et pouvait aider sa belle-mère et ses belles-sœurs dans les travaux ménagers. Elle devait donc ceinturer sa gandoura pour ne pas être gênée dans ses mouvements.

Pour célébrer ce jour, on invitait la belle-famille afin d'assister à la cérémonie autour d'un dîner copieux et riche en mets traditionnels tels que ttitli, tchakhtchoukhat, edfar, el djari, erfiss, ainsi que des gâteaux comme makrout ksantina, ghribia et baklawat el djouz.

Ces gâteaux sont la spécialité des mariages dans les grandes familles du constantinois. Cependant, de nos jours, de nouvelles sortes de gâteaux ont été ajoutées à la liste, mais il n'en reste pas moins que les anciens modèles restent les plus prisés. ■



Photos : DR

La recette



Tlitli

Ingrédients

1 kg de ttitli (langues d'oiseaux) ;
1 kg de viande de mouton (gigot) ou 1 poulet ;
1 verre de pois-chiches mouillés et gonflés ;
1 gros oignon ;
250g de smen ou margarine ;
Sel, poivre, cannelle ;
1 carafe d'eau.

Préparation

Mettre les langues d'oiseaux dans une poêle et les faire dorer à petit feu en ne cessant pas de remuer avec une cuillère en bois et en faisant attention à ce que les langues d'oiseaux ne prennent une couleur trop foncée. Réserver.

Dans un récipient allant sur le feu, mettre les

morceaux de viande ou de poulet, selon le goût, râper l'oignon, saler, poivrer, ajouter une cuillère à café de cannelle. Faire revenir la viande en faisant retourner les morceaux de chaque côté. Recouvrir d'eau puis laisser cuire.

Lorsque la viande est cuite, retirer les morceaux et réserver. Dans la sauce qui reste, verser les langues d'oiseaux puis recouvrir avec de l'eau tiède. Laisser cuire en vérifiant qu'il y a assez de sauce. Ajouter un peu d'eau si nécessaire pour que les langues d'oiseaux ne collent pas. Présenter dans un plat de service en décorant avec les morceaux de viande. Parsemer de cannelle et accompagner le plat avec du petit-lait.

Makrout ksantina

Ingrédients

3 bols de semoule moyenne tamisée ;
1 bol de beurre frais fondu ;
1 bol de mélange d'eau et de fleurs d'oranger ;
1 pot de miel ;
1 pincée de sel ;
2 kg de pâte de dattes (gharss) ;
1 cuillère à café de cannelle en poudre ;
1/2 cuillère à café de clous de girofle en poudre

Préparation

La farce

Nettoyer les dattes et les débarrasser de leurs noyaux. Les malaxer avec les doigts huilés en y

incorporant la cannelle et les clous de girofle. Former une boule, huiler et réserver.

La pâte

Déposer la semoule dans un récipient en bois (sahfa). Former un creux au centre. Y verser la matière grasse et le sel.

Bien mélanger en frottant avec la paume des mains afin que la semoule s'imprègne du gras. Humecter d'eau et ramasser la pâte en une boule.

Former des boudins puis les farcir de gharss. Avec un emporte-pièce spécial, former des losanges.

Déposer les makrouts dans un plateau fariné puis faire cuire à four préalablement chauffé.

La cuisson est rapide, pas plus de 15 minutes. A la sortie du four, tremper les makrouts dans du miel chaud puis les disposer dans des caissettes en papier d'aluminium.

