

S oirmagazine

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire découvrir un plat que nos grands-mères préparaient à l'occasion des fiançailles d'un de leurs petits-enfants dans l'Est algérien.

Par H. Belkadi

Il est suivi plus précisément dans la ville de Constantine où les traditions demeurent respectées par bon nombre de jeunes des générations présentes. Il s'agit du *t'beïkh*. Cet entremets sucré-salé que l'on sert lors des fiançailles pour donner un avant-goût de la vie maritale qui attend les jeunes fiancés.

C'est un grand jour chez *ammi* Ali, et pour cause on va fêter les fiançailles de sa première petite-fille. Comme il l'avait tant espéré et prié Dieu de le lui accorder, il allait prendre en charge tous les frais de la fête car Lamia occupait une place bien particulière dans son cœur.

T'beïkh, un mets sucré-salé constantinois pour fêter les fiançailles



Photo : DR

contribuer à exaucer le vœu de *ammi* Ali et à faire de ce jour le plus beau de sa vie. ■

La recette

T'beïkh

Ingrédients

La sauce :

- 1/2 kg de viande de bœuf coupée en gros dés
- 1 oignon épluché et râpé
- 2 cuillerées à soupe de beurre frais
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1 verre d'eau
- 1 pointe de couteau de sel, de poivre noir, de cannelle pulvérisée, de clou de girofle et de fleur de safran

La gelée :

- 7 verres de sauce filtrée et froide
- 2 verre de miel pur

- 1 verre d'amidon pilé
- 1 verre d'amandes émondées.
- 1 verre d'eau de roses

Préparation et cuisson :

Dans un grand saladier en verre, mélanger les ingrédients de la sauce puis arroser d'un verre d'eau et laisser macérer pendant toute la nuit. Le lendemain, verser le mélange et le beurre dans un fait-tout à fond épais et porter le récipient sur feu doux.

Faire revenir pendant 10 minutes en remuant à l'aide d'une cuillère en bois. Ensuite, arroser de 2 litres d'eau tiède, couvrir et laisser cuire. Sitôt la viande cuite, filtrer le tout dans une passoire et récupérer le jus écoulé.

Prélever les morceaux de viande cuits et les disposer dans de petites assiettes.

Faire dissoudre l'amidon pilé dans la sauce froide. Porter sur feu doux et mélanger délicatement à l'aide d'une cuillère en bois.

Dès que la gelée commence à épaissir, verser le miel et l'eau de

rose ; il faut que le mélange devienne onctueux.

Retirer du feu, incorporer une partie du verre d'amandes concassées et répartir la gelée sur la viande.

Une fois que la gelée a pris consistance et a refroidi, décorer avec le reste d'amandes.



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 puisés dans notre patrimoine culturel et social, partagez-les avec nos lecteurs.

Faites-les voyager dans l'univers de l'art culinaire hérité de nos grands-mères. Alors à vos plumes !

Publicité



Condoléances

Le Président-Directeur Général, le Syndicat, le Comité de Participation et l'ensemble du personnel de la Direction Générale de la Société de Distribution de l'Electricité et du Gaz du Centre, très touchés par le décès de Monsieur BOUZOUALEGH Ahmed, ancien cadre dirigeant à Sonelgaz et ancien membre du Conseil d'administration de la SDC, présentent à sa famille leurs sincères condoléances et l'assurent de leur profonde sympathie en cette douloureuse circonstance.

Qu'Allah Tout-Puissant accorde au défunt Sa Sainte Miséricorde et l'accueille en Son Vaste Paradis.

«A Allah nous appartenons et à Lui nous retournons.»

Président Directeur Général

Anep n° 939 816 - Le Soir d'Algérie du 22/09/2012

AVIS

Suite à la perte d'un cachet rond portant la mention : **ALGERIAN CONTAINERS SERVICES - ACS CELLULE PORT-ALGER**, l'entreprise SPA-ACS décline toute responsabilité quant à l'utilisation frauduleuse de ce cachet

Anep n° 304 063 - Le Soir d'Algérie du 22/09/2012

Le cabinet d'expertise comptable

et de commissariat aux comptes

CHIKHI Mohamed Larbi Ikram

informe l'ensemble de ses partenaires publics

et privés du changement d'adresse de son

cabinet à compter du 15 septembre 2012 vers

la Résidence El Nassim, îlot Boudjamaâ

Temim Villa n° 11 Draria, Alger.

Tél./Fax : 023 26 82 17

Publicité

REPUBLIQUE ALGERIENNE DEMOCRATIQUE ET POPULAIRE
MINISTERE DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE LA SECURITE SOCIALE
CAISSE NATIONALE DES ASSURANCES SOCIALES DES TRAVAILLEURS SALARIES
AGENCE DE LA WILAYA DE DJELFA
ADRESSE : CITE BENDJERMAIN-BP 294 DJELFA
NUMERO IDENTIFICATION FISCALE (NIF) : 4080 25 0001 00091

AVIS D'APPEL D'OFFRES N° 02/2012

Le présent avis d'appel à la concurrence nationale est lancé en vue de la réalisation en lot unique : **REALISATION D'UN CENTRE DE PAIEMENT C.N.A.S NORD-OUEST A CITE AISSA EL KAID - DJELFA.**

Les entreprises titulaires du certificat de qualification (02) et plus dans l'activité principale bâtiment peuvent retirer les cahiers des charges contre paiement de la somme de : **1500,00 DA** auprès de :

C.N.A.S AGENCE DE LA WILAYA DE DJELFA SERVICE DES REALISATIONS/ENTRETIEN CITE BENDJERMAIN BP 294 - DJELFA

- Les soumissions doivent comporter une offre technique et une offre financière.

- Tout soumissionnaire ne s'étant pas acquitté des frais de retrait du cahier des charges sera éliminé d'office - le reçu délivré par les services des finances faisant foi.

Pièces demandées :

OFFRE TECHNIQUE :

1- Le présent cahier des prescriptions générales dûment paraphé, daté et signé portant la mention «lu et approuvé» (01 original et 02 copies).

2- Modèle de déclaration à souscrire dûment rempli, daté et signé (01 original et 02 copies)

3- Statut de l'entreprise ou de la société (03 copies légalisées).

4- Casier judiciaire n° 3 du signataire du marché en cours de validité à la date de la soumission (01 original et 02 copies)

5- Registre du commerce ou extrait du registre de l'artisanat et des métiers pour les artisans d'art (03 copies légalisées).

6- Bilans financiers des trois (03) dernières années visés par le service des impôts (03 copies légalisées).

7- Numéro d'identification fiscale (03 copies légalisées).

8- Attestations fiscales (extrait de rôle apuré ou avec échéancier) (03 copies légalisées).

9- Attestations parafiscales (CASNOS, CNAS et CACOBATPH) Attestations de mise à jour ou attestation d'échéancier de paiement des cotisations (03 copies légalisées)

10- Attestation de dépôt légal des comptes sociaux pour les sociétés commerciales dotées de la personnalité morale de droit algérien (03 copies légalisées).

11- Les références professionnelles des dix (10) dernières années (projets déjà réalisés avec présentation des attestations de bonne exécution) (03 copies légalisées).

12 - Attestation de solvabilité bancaire en cours de validité à la date de la soumission (03 copies légalisées).

13- Planning prévisionnel d'exécution (01 original et 02 copies)

14- La qualification et la classification du soumissionnaire (03 copies légalisées).

15- La déclaration de probité dûment remplie, datée et signée (01 original et 02 copies)

16- La liste des moyens humains à mettre dans le cadre du présent projet de marché accompagnée de pièces justificatives, avec état nominatif des assurés CNAS (01 original et 02 copies).

17- La liste des moyens matériels accompagnés des pièces justificatives (03 copies légalisées).

OFFRE FINANCIERE :

18- Cahier des prescriptions spéciales daté, paraphé et dûment signé avec la mention «Lu et approuvé» (01 original et 02 copies).

19- La lettre de soumission dûment remplie, datée et signée (modèle en annexe) (01 original et 02 copies)

20- Le bordereau des prix unitaires dûment rempli, daté et signé (01 original et 02 copies)

21- Le devis quantitatif et estimatif dûment rempli, daté et signé (01 original et 02 copies)

Les offres doivent être déposées à l'adresse suivante :

SECRETARIAT DIRECTION DE LA CAISSE NATIONALE DES ASSURANCES SOCIALES DES TRAVAILLEURS SALARIES AGENCE DE LA WILAYA DE DJELFA

SISE CITE BENDJERMAIN - BP 294 DJELFA

L'enveloppe extérieure anonyme contiendra deux enveloppes séparées (offre technique), (offre financière) conformément aux prescriptions du cahier des charges devra porter la mention suivante :

A MONSIEUR LE DIRECTEUR DE L'AGENCE CNAS DJELFA

AVIS D'APPEL D'OFFRES N° 02/2012

REALISATION D'UN CENTRE DE PAIEMENT

C.N.A.S NORD-OUEST - DJELFA

«SOUMISSION A NE PAS OUVRIR»

IMPORTANT : Toute enveloppe ne comportant pas toutes ces informations ne sera pas traitée lors de l'ouverture des plis.

Les offres doivent être déposées le (40) quarantième jour, de 08h00 mn à 12h00 mn à compter de la date de la première parution du présent avis d'appel dans les quotidiens nationaux. Les soumissionnaires resteront engagés par leurs offres pendant la période de préparation des offres (40) jours, augmentée de trois (03) mois et ce, à compter du dernier jour de dépôt des offres.

L'ouverture des plis techniques et financiers est prévue en séance publique et se tiendra le jour de dépôt des offres à 14h00 mn au siège d'Agence C.N.A.S DJELFA (La Salle des Réunions).

Les soumissionnaires sont invités à cette séance d'ouverture des plis.

LE DIRECTEUR

Anep n° 304 041 - Le Soir d'Algérie du 22/09/2012