

Soirmagazine

Dans notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons raviver une tradition oubliée par beaucoup de femmes algériennes modernes. Il s'agit de la confection des pâtes alimentaires.

Kettaâ ouermi, des pâtes fait maison à la façon algéroise



Photos : DR

Par H. Belkadi

Nos mères et grands-mères se vantent et racontent aujourd'hui, avec une profonde nostalgie comment elles confectionnaient toutes les denrées alimentaires de base à la maison. Elles étaient fières, et elles le sont encore actuellement, de dire que tel ou tel plat a été entièrement fait maison. Elles reprochent durement à leurs enfants et petits-enfants de courir vers la facilité et de tout acheter chez l'épicier du coin.

Khalti Fatma fait partie des femmes qui ont bercé leur enfance et leur jeunesse au sein de la grande famille algéroise. Elle s'est complètement imprégnée des traditions de ses aînées.

Elle y tient très fort et elle

accomplit un travail de longue haleine pour transférer cet amour des traditions à ses enfants et petits-enfants. Elle ne veut pas que l'on mette dans le gouffre des oubliettes tout ce que sa mère lui a appris et elle s'en défend très bien. C'est un hiver très froid qui s'installe déjà et dans la banlieue d'Alger, on le ressent très bien.

Khalti Fatma est clouée au lit depuis déjà une semaine.

Elle souffre d'une grosse grippe qui la dérange et la déprime. Elle ne mange pas grand-chose et tout ce que lui prépare sa belle-fille ne lui plaît guère. Elle n'a jamais gardé le lit aussi longtemps sauf lorsqu'elle a accouché de ses enfants.

Sa belle-fille est désespérée et

ne sait plus quoi faire pour la soulager et lui rendre son sourire et sa joie de vivre.

Elle lui demande sans cesse ce qui lui ferait plaisir et allègerait son mal, mais elle reste sans réponse.

Alors, la jeune femme désespérée s'en remet à la sœur de sa belle-mère, une dame mûre et posée, et lui fait part de ce qui la préoccupe et l'inquiète.

Après avoir écouté longuement et attentivement la malheureuse, cette dernière ne put se retinir et éclata d'un rire joyeux, ce qui a vexé quelque peu la bru en détresse. La jeune dame se ressaisit et essaya de la rassurer : «Mais voyons, petite folle, tu ne connais donc pas ta belle-mère !

Ce n'est pas sa maladie qui la déprime mais plutôt le fait de ne plus contrôler tout ce qui se passe à la maison, surtout les repas qu'elle a toujours confectionnés de ses mains. Ne t'inquiètes pas plus que cela et va vite lui cuisiner son plat favori, kettaâ ouermi. Suis-moi dans la cuisine, je vais te donner la recette et t'aider à la réaliser.»

La recette

Ingrédients

La pâte :

- 1 mesure de semoule moyenne tamisée
- 1 c à s de farine
- 1 c à c de sel fin
- De l'eau
- La sauce :
- 1 livre de tomates fraîches bien mûres
- 1 c à s de concentré de tomates
- 1 gros oignon
- 1 piment vert
- 2 morceaux de viande séchée (facultatif)
- 3/4 d'un verre d'huile
- Sel, poivre noir
- 1/2 c à s de poivre rouge
- 1/2 c à c de sucre

Préparation

1) La pâte de base :

Mélanger la semoule et la farine. Ajouter le sel. Asperger d'eau puis pétrir la pâte légèrement. Laisser reposer pendant 30 minutes environ.

2) La sauce :

Dans un grand fait-tout, mettre l'oignon râpé, les tomates fraîches pelées et râpées.

Ajouter le concentré de tomates dilué dans un peu d'eau tiède, le piment vert coupé finement, le sel, le poivre rouge et noir et le sucre. Mouiller avec de l'eau puis laisser cuire.

Pour celles qui ajouteront la viande séchée (*keddia*), il faudra diminuer le sel et laisser cuire la viande plus longtemps.

3) Kettaâ ouermi (les pâtes) :

Reprendre la pâte, la pétrir longuement tout en l'aspergeant d'eau pour obtenir une pâte assez molle et légère. Divisez-la en boules de la grosseur d'une noix. Aplatir avec un peu d'huile chaque boulette jusqu'à obtenir une abaisse très fine, presque transparente. Plonger chaque abaisse dans la sauce qui mijote à petit feu et laisser cuire pendant quelques minutes. Veiller à ce que les pâtes soient bien cuites.

Après avoir introduit 2 à 3 abaisses, retirer à l'aide d'un écumoire.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Une fois la cuisson des pâtes terminée, les remettre dans la sauce et servir chaud.

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

Promotion Spécial Aid El Kebir

A l'approche de l'Aid El Kebir, LG pense à vous et vous offre plein de cadeaux et de remises exceptionnelles sur ses produits.

- Jusqu'à 30 000DA sur les téléviseurs CINEMA SCREEN
- 50000DA pour l'achat de 2 réfrigérateurs combinés en side by side
- 15000DA points bonus pour l'achat d'une machine à laver
- Des accessoires pour le mobile Optimus L3 Dual « Edition FENNEC »

Faites vite ! Promotion valable du 15 octobre au 14 novembre

www.lg.com/dz

