

Soirmagazine

C'est un plat traditionnel séculier très populaire que nous allons découvrir cette semaine lors de notre voyage culinaire à travers les villes d'Algérie. Il s'agit d'el osbane, sans doute le plat le plus prisé par les familles sédentaires de Médéa qui en gissaient leurs tables, en particulier durant la période d'hiver et à l'occasion de la fête de l'Aïd el-Adha.

Par H. Belkadi

Ce plat tant apprécié, dont les origines remontent à la période ottomane, fut introduit par des soldats de Serbie au milieu du XII^e siècle. Depuis, cette tradition culinaire continue de se perpétuer jusqu'à nos jours dans toutes les villes algériennes sous différentes appellations,



sans avoir changé pour autant. Sarah est une jeune femme qui vient de convoler en justes noces, il y a à peine un mois. Elle reçoit sa belle-famille à

dîner. C'est un événement très particulier pour elle car c'est la première fois que ses beaux-parents vont goûter sa cuisine. Elle veut les épater et décide de leur préparer un plat traditionnel du terroir. Elle pense tout de suite à *el osbane* car c'est le plat traditionnel de circonstance puisque cela fait à peine une semaine que l'on a fêté Aïd el-Adha, l'occasion pour elle de

d'appréhender ce plat. Elle est un peu nerveuse et très excitée rien qu'à cette idée et il ne s'agit donc surtout pas de le rater. Certes, elle a vu maintes fois sa mère préparer ce plat traditionnel, elle l'a aidée à laver la panse du mouton, à remplir de farce les poches, à coudre ces fameuses bourses, mais c'était sous la direction de sa mère, le cordon bleu de la famille. Cependant, Sarah n'a pas peur des défis et ce n'est pas le moment de flancher. Elle est sûre d'elle et fonce alors tête baissée dans la cuisine où une rude tâche l'attend. Avant de se mettre à la besogne, elle prend quand même le soin de téléphoner à sa mère pour noter les dernières recommandations qu'elle écoute avec grande attention. Elle pose des milliers de questions et écrit toutes les réponses sans oublier le moindre détail. Elle se sent plus forte de tous ces conseils maintenant et sa mère l'encourage tellement qu'elle sait d'avance que son repas sera une réussite. Elle pense à son jeune mari qui sera fier d'elle et qui ne l'en aimera que davantage. ■

El osbane, venu tout droit de Médéa



Photos : DR

La recette

Ingrédients

1 gras double de mouton (*douara*)
1 fressure de mouton (cœur et poumons)
La farce :
1 verre de pois chiches trempés
1 verre de petits-pois écosés
1/2 verre de riz étuvé
1 morceau de graisse de mouton hachée
1 botte de feuilles de coriandre
1 c. à s. de sel fin
1 bonne c. à s. de piments rouges pilés
1 c. à s. de carvi pilé
2 têtes d'ail
1 c. à s. de poivre rouge



Préparation

Nettoyer le gras double et le découper en petits carrés réguliers. Coudre les carrés (côté lisse à l'extérieur) tout en laissant une fente pour introduire la farce. Réserver.

La farce

Dans un grand récipient, mettre les tombées des carrés de gras-double.

Laver les poumons, les ébouillanter, les égoutter, les découper en dés réguliers.

Laver le cœur et les boyaux puis les découper en menus morceaux. Mettre le tout dans le récipient.

Ajouter les petits pois, les pois chiches, le riz, la graisse de mouton, la coriandre hachée finement, l'ail pilé puis toutes les épices.

Bien mélanger le tout.

Prendre les bourses et les retourner (côté lisse à l'intérieur) puis les remplir de farce sans trop les bourrer.

Coudre ensuite l'ouverture de chaque *osbane* et les enfile l'une après l'autre.



Cuisson

Porter une marmite sur le feu contenant 2 litres d'eau environ et 1 c. à s. de sel. Y plonger les *osbanes* puis couvrir la marmite.

Laisser cuire à feu modéré pendant au moins 1h30. Une fois les *osbanes* cuites, les retirer et les égoutter.

Préparer une sauce de légumes de votre choix, épaisse et à mi-cuisson, y déposer les *osbanes* et poursuivre la cuisson pour qu'elles s'imprègnent de la sauce.

Servir chaud sans plus attendre.

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 !