

Soirmagazine

Tlitli, un régal qui nous vient de l'Est

Notre voyage culinaire va nous emporter cette semaine à l'Est algérien pour y découvrir un plat typique de la région qui a fait son bonhomme de chemin jusqu'à parcourir toutes les grandes villes algériennes. Tlitli, ou langues d'oiseaux, est la recette que nous vous proposons.

Par H. Belkadi

Les plats traditionnels vont détrôner, l'espace d'une soirée, les plats de tous les jours. Ce moment de convivialité permet à tous les membres de la grande famille de se retrouver et de passer une soirée agréable que la maîtresse de maison ne veut, en aucun cas, rater.

Samia est la maman de trois garçons. Son aîné est marié et père d'une adorable fillette. Il vit à l'étranger, et pour des raisons de travail, il n'a pas pu venir passer la fête de l'Aïd El Adha et de l'Achoura auprès de sa mère et de ses frères. Alors, comme pour se rattraper, il a décidé de rentrer au pays pour quelques jours. Samia ne se sent pas de



Photos : D. R.

joie, et pour cause, elle n'a pas vu son fils depuis une année. Pour cette occasion, elle a convié ses sœurs et ses frères pour qu'ils se joignent à leur repas qui sera à la hauteur du convive et de l'évènement. Elle a décidé de préparer le plat préféré de son fils, *tlitli*, qui sera suivi d'un thé à la menthe et du gâteau favori de l'enfant prodigue, *khobz tournés*.

A la maison, c'est le branle-bas de combat : tout est sens dessus-dessous. Samia fait le grand nettoyage de la maison et change les tentures du salon. Elle renouvelle la vaisselle de la cuisine. Elle prépare la chambre de son fils et va jusqu'à rafraîchir les murs de la pièce. Elle change la décoration ainsi que le mobilier. Elle va même acheter quelques vêtements de nuit pour son adoré.

Samia est une femme méthodique et soignée.

Elle pense à tout et ne laisse rien au hasard. Elle tient à ce que le séjour de son fils soit parfait et elle veut lui procurer l'ambiance chaleureuse et conviviale de la famille traditionnelle algérienne qui lui manque tant. Elle se consacre pleine-

ment à accueillir son fils aîné dans des conditions les plus favorables.

Le jour J arrive. Samia est toute excitée, elle n'a pas fermé l'œil de toute la nuit. Elle est debout depuis les aurores alors que toute la maisonnée dort encore à poings fermés.

Elle sirote son café fumant qui lui donnera toute la force et l'énergie requises car une rude besogne l'attend. Elle commence par faire sortir du congélateur l'épaule du mouton de l'Aïd El Adha qu'elle a réservée pour ce jour comme le veut la tradition. Elle fait sortir la belle vaisselle qu'elle a achetée pour cette grande occasion, les belles nappes brodées qu'elle cache jalousement et qu'elle sort pour les grands jours comme celui-ci.

Lorsque tout le linge de table est préparé, elle s'enferme dans sa cuisine, se met à ses fourneaux et insiste très fort pour que personne ne pénètre dans son royaume. ■

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 !

La recette

Ingrédients :

500 g de viande de mouton
1 gros oignon
1 tête d'ail
1 poignée de pois chiches trempés la veille
1/2 c. à s. de sel
1/2 c. à c. de poivre
1 bâton de cannelle
Du safran colorant
2 c. à s. d'huile et 1 c. à s. de beurre pour la viande
Deux feuilles de laurier (facultatif)
250 g de viande hachée

Pour la viande hachée : Sel, poivre, une pincée de cannelle, et 1 c. à s. rase de farine

Des œufs durs

500 g de *tlitli* (vendu en épicerie)

Préparation

Couper la viande en morceaux dans une marmite ou une cocote.
Ajouter l'huile, le beurre, saler, poivrer, ajouter le bâton de cannelle et faire revenir pendant 5 minutes...
Ajouter l'oignon et l'ail râpé, le safran colorant, le laurier et faire revenir pendant 10 à 15 minutes
Mouiller avec 1 litre d'eau et ajouter les pois chiches. Laisser cuire.
Pendant ce temps, préparer les boulettes de viande hachée, mélanger tous les ingrédients, sel, poivre cannelle, farine et façonner les boulettes. Dorer ces boulettes dans un peu d'huile chau-

de, égoutter et réserver.

Entretemps, préparer le *tlitli*, langues d'oiseaux.

Mettre le *tlitli* dans un couscoussier et laisser cuire à la vapeur.

Après 30 minutes, retirer, mettre dans un vaste récipient (gasaâ) et arroser d'eau petit à petit.

Remuer pour faire absorber l'eau et séparer les grains les uns des autres (comme on fait avec le couscous). Remettre le *tlitli* à cuire à la vapeur 3 fois. Après le dernier passage du *tlitli* dans le *keskas* (le couscoussier), le parsemer de petits morceaux de beurre.

Une fois la viande cuite, ajouter les boulettes de viande hachée.

De votre cocote, retirer les deux viandes et les pois chiches, verser le *tlitli* dans la marmite et laissez mijoter pendant 10 minutes.

Mettre le *tlitli* dans un plat, déposer les morceaux de viande dessus, décorer avec les boulettes de viande hachée, les pois-chiches au milieu et les œufs durs découpés en quartiers.



Publicité

MAKE IT HAPPEN.

Chevrolet
SAIL
maxy
1.4 essence 97cv

TOUT EST COMPRIS,
TOUT EST DANS LE PRIX !



maxypack

Jantes en alliage, Airbag conducteur, Radio CD MP3 d'origine, Direction Assistée, Air Conditionné, Vitres électriques, et plus encore...

à seulement 1.090.000 DA TTC

Disponibilité immédiate

DIAMAL
diamondgroup.com

Information et Assistance Chevrolet : 021 98 00 61. Offre valable jusqu'au 30 novembre 2012 chez DIAMAL et son Réseau National.

GARANTIE
3 ANS
ou 100 000 KM