

Soirmagazine

À Oran, on ne peut pas se promener dans les souks des fruits et légumes, et autres grands marchés tels que la ville nouvelle, un véritable bazar où l'on trouve de tout, sans croiser un vendeur ambulant proposant la plus ancienne des confiseries, ennouga (nougat).

Par Amel Bentolba

Tous les Oranais en raffolent ; cette confiserie est de toutes les fêtes. Il s'agit d'une sucrerie qui se mange au quotidien. Pendant des années, le nougat se vendait à Oran.

L'on parle de commerçants espagnols qui l'avaient ramené d'Alicante à la capitale de l'Ouest. Tous adoraient le nougat, à tel point qu'un Espagnol avait ouvert un magasin spécialisé à la rue d'Arzew (Ben-M'hidi). La boutique à confiseries ne désemplassait jamais. Il quitta la ville durant la décennie noire et la boutique a été fermée.

Le nougat a résisté au temps, et les Oranais se sont appropriés cette friandise et en ont fait pour certains un véritable commerce. Pour l'histoire, l'origine de cette confiserie remonte aux temps antiques et se situe en Orient, où les femmes la confectionnaient avec des amandes, du miel et des épices. On la retrouve également en Grèce, avec des noix, sans les épices, puis à Marseille où elle a connu un franc succès jusqu'au XVII^e. Diverses variétés sont apparues au fil des années : nougat tendre et dur, nougat au chocolat, à la noix de coco, parfumé à la lavande ou à la rose, pâte à tartiner, préparation pour pâtisseries, etc.



Photos: D. R.



À Oran, le nougat dur est vendu en plein air sur des charrettes en bois, le vendeur déambule de la rue de la Bastille jusque dans les ruelles du centre-ville et partout à travers les quartiers et communes. Autre type de nougat qui a la cote, celui croquant au sésame, ou encore le nougat aux cacahuètes.

Une spécialité de Aïcha, une mère au foyer, qui le confectionne et ce sont ses trois fils qui sont chargés de la

vente. Elle nous en parle : «Le nougat est très apprécié à Oran ; pour ma part, j'ai choisi la confection du nougat à base de cacahuètes car ça me revient moins cher que si j'utilise les amandes ou bien les pistaches. Je prépare aussi du nougat aux graines de

On dit que ce sont des commerçants espagnols qui l'avaient ramené d'Alicante à la capitale de l'Ouest.

sésame. D'abord, je commence par ôter la peau à 500 g de cacahuètes grillées, puis dans une casserole, je fais fondre 150 g de sucre cristal dans 10 cl d'eau et laisser cuire jusqu'à

obtention d'un beau brun doré. Je retire la casserole du feu et j'ajoute les cacahuètes grillées et je mélange le tout rapidement, parfois je rajoute du miel. Par la suite sur un plan de travail plat huilé, je verse la préparation puis je l'étale à l'aide d'un rouleau de pâtisseries à 1 cm d'épaisseur. Enfin je laisse refroidir et je découpe en petits carrés ou en losanges.»

Cette recette se veut économique pour être commercialisée à la vente libre.

Les recettes les plus connues telles que le nougat aux amandes nécessitent d'autres ingrédients et méthodes. Voici une recette typique du turrón d'Alicante

(Espagne) communément appelé nougat. Pour les pâtisseries (es), le nougat est largement utilisé, notamment pour la confection de macarons à la

crème de nougat blanc, roulé à la crème de nougat noir, madeleine à la crème de nougat, et bien d'autres délices à base de cette friandise venue d'Espagne pour s'implanter à Oran qui se l'a vite appropriée et en a rajouté une touche oranaise. Autre type de nougat très prisé à Oran, *halwat eturk*, que d'autres préfèrent appeler nougat. Il s'agit d'une délicieuse confiserie, un peu trop sucrée, il faut juste ne pas en abuser, que l'on retrouve généralement dans des pays comme la Turquie ou l'Arménie, mais également dans les pays arabes, ainsi qu'en Grèce et en Russie. Cette confiserie est composée principalement de graines de sésame, qui lui donnent cet aspect de marbre et cette texture légèrement farineuse. Si certain la mangent telle quelle, les ménagères, elles, préfèrent la fourrer dans des préparations de gâteaux. Ennouga a la cote à Oran durant les fêtes de fin d'année où elle est servie avec du thé et d'autres friandises et fruits secs. Une dégustation très appréciée mais qui doit se faire avec modération. ■

Recette de M^{me} Aïcha

Ingrédients pour 6 personnes :

500 g d'amandes
150 g de sucre
250 g de miel
1 blanc d'œuf

Préchauffez le four à la température maximale. Mondez les amandes et faites-les dorer au four quelques minutes, en veillant à ce qu'elles ne brûlent pas. Versez le sucre dans une petite casserole. Ajoutez 10 cl d'eau et faites cuire en sirop en remuant soigneusement. Lorsque vous obtenez la

couleur d'un caramel blond, retirez la casserole du feu. Dans une autre casserole, faites fondre le miel (sauf si vous disposez d'un miel très liquide). Incorporez le miel au sirop et remuez.

Remettez la casserole sur le feu, à feu doux, et continuez la cuisson sans cesser de remuer. Battez le blanc d'œuf en neige ferme.

Mélangez-le délicatement au sirop, ajoutez les amandes. Tapissez un moule carré de papier sulfurisé. Versez le sirop dans le moule, sur une épaisseur de 1,5 cm. Mettez le moule au réfrigérateur jusqu'à ce que le turrón durcisse. Pour servir, cou-

pez des petits carrés.» M^{me} Aïcha ne manquera pas de nous donner la recette du nougat aux graines de sésame, une recette presque semblable à celle à base de cacahuètes, sauf qu'il faut commencer par laver et égoutter les graines de sésame.

Les faire dorer légèrement tout en remuant sans arrêt. Dans une casserole, faire fondre le sucre et un sachet de sucre vanillé dans de l'eau, selon la quantité voulue, laissez cuire jusqu'à obtention d'un beau brun doré. Retirez la casserole du feu et ajoutez les graines de sésame et mélangez le tout rapidement.