

Soirmagazine

# Qui ne connaît pas thighrifine l'avssal ne peut être bon mangeur !

Il existe des plats communs à des régions spécifiques.

En Kabylie, la culture de l'oignon aussi est un savoir commun.

Dans tous les potagers, ce légume doit exister ; il servira à la réalisation des mets qui vont avec, comme thighrifine.

Par Ferroudja Metref

Qui ne connaît pas thighrifine l'avssal ne peut être bon mangeur, encore moins connaisseur en art culinaire des régions de la Kabylie. Elles sont appelées ainsi en Haute-Kabylie, thighrifine au pluriel, thaghrifte au singulier : el baghrir à Alger et dans les régions environnantes, est depuis toujours un mets qui peut se manger sucré comme un gâteau et servi en dessert ou pour accompagner le café de l'après-midi. Il suffit pour cela de lui ajouter un sirop, du sucre et du beurre, ou de l'huile d'olive, selon les régions. C'est le plat de toutes les catégories sociales. Les plats à base de pâte sont appréciés et dégustés avec plaisir. En plus de son goût

**Lors de la cueillette des olives en hiver, les femmes emportent dans leur gamelle thighrifine. Elles se débrouillent toujours un coin où elles peuvent allumer un feu pour les réchauffer.**

succulent et de sa texture lourde et épaisse, il est le signe de la parfaite thaghrifte. Il est économique par sa consistance et donne une sensation de satiété. D'ailleurs, dans certaines familles, il est dressé comme plat de résistance. Connues, appréciées et très prisées, thighrifine l'avssal est aussi un plat unificateur qu'on mange plus savoureusement chaud, à cause de sa combinaison (pâte et oignon).

Les femmes, qui font la cueillette des olives en hiver, les préparent la veille et les emportent dans leur gamelle pour la pause-déjeuner. Elles se débrouillent toujours un coin où elles peuvent allumer un feu pour les réchauffer.

Composées de pâte et d'oignons, thighrifine sont réalisées avec de la semoule fine, du sel et de l'eau.

On prépare la pâte en mettant la semoule dans un récipient peu profond mais assez large pour permettre le mouvement rotatif du bras et de la

main pendant le travail. On sale, on mouille peu à peu avec de l'eau, tout en remuant dans un sens giratoire. Avec la paume de la main, on appuie à peine, comme pour écraser la pâte ; ce geste empêche les grumeaux de se former, sans s'arrêter de tourner pour former de légers tourbillons. Garder le même mouvement de gauche à droite ou de droite à gauche donnerait un meilleur résultat.

Une fois la pâte obtenue en quantité et de bonne qualité, celle-ci doit être liquide, épaisse et lourde. Ce n'est qu'à ce moment qu'on incorpore le levain qui fait son action durant

au moins trois quarts d'heure si l'endroit est tempéré, un peu plus s'il est frais. On prend notre liquide qu'on verse dans un récipient assez profond. La pâte doublera de volume, voire triplera, surtout quand la semoule et le levain sont de bonne qualité, sinon la pâte débordera après son repos. Pendant ce temps, on prend une quantité d'oignons frais qu'on coupe en menus morceaux (il est important d'avoir présent à l'esprit

qu'en Kabylie, toutes les femmes s'intéressent au jardinage, et celles-ci doivent commencer par cultiver l'oignon. Ne dit-on pas qu'il est le roi des aliments ?).

Une fois le temps de repos passé, on joint les morceaux d'oignons crus à la pâte. On laisse l'oignon en dernier pour ne pas empêcher la pâte de lever. En dégustant thighrifine, les oignons doivent garder un peu leur croquant, c'est-à-dire pas

tout à fait cuits. On remue le tout, on patiente encore cinq minutes pour que les deux textures s'amalgament et s'unifient. L'heure de cuisson est arrivée. Le tajine doit être déjà sur le feu depuis un bon moment.

Remplir une louche à ras de pâte, la verser dans le tajine et avec rapidité et habileté l'étaler dans un mouvement circulaire pour obtenir une galette d'environ 25 cm de diamètre.

On reconnaît la bonne thaghrifte lorsque les trous apparaissent sur toute la surface, lorsqu'elle est cuite, elle se détache facilement. Pour ne pas déroger à la tradition, la première thaghrifte doit être dégustée par la doyenne de la famille. ■



Photos : DR



## 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 !

