

Soirmagazine

**Deux légumes : l'un sec, l'autre frais, un mariage réussi qui se consomme aussi bien en hiver qu'en cette saison printanière. Les fèves sèches aux aubergines est un plat connu des familles du Grand-Alger, qui en raffolent, non seulement pour sa saveur mais aussi parce qu'il est facile à préparer. C'est aussi le mets du pauvre, mais que les riches apprécient aussi.**

Par Naïma Yachir

Une bonne maîtresse de maison se reconnaît à son garde-manger. En plus des épices classiques et du *h'rour* (mélange de 7 épices qui parfument les sauces rouges en leur donnant ce goût relevé), les petits piments rouges et autres condiments ; les fèves sèches font partie de cet arsenal culinaire tout comme les pois chiches. D'ailleurs, ces derniers sont souvent remplacés par les fèves sèches dans la chorba. C'est ce que s'accordent à dire nos

mères et, avant elles, nos grands-mères.

Les fèves sèches aux aubergines, puisque c'est de ce plat qu'il s'agit dans ce numéro, est un héritage légué par plusieurs générations. Il est peu onéreux et prisé surtout par les familles nombreuses à faibles revenus.

C'est ce que nous a confirmé *Lla Chafika*, un cordon bleu de 75 ans : «A l'époque, je me souviens, j'étais adolescente, nous habitions alors le vieux quartier de Bel-

court dans une maison où cohabitaient beaucoup de Maltaises, l'une d'entre elles

faisait tremper ses fèves qu'elle laissait ramollir au soleil.

Tout le monde devinait qu'elle allait préparer son plat favori : fèves sèches aux aubergines. N'ayant pas d'enfant et connue pour sa générosité, elle se faisait un plaisir d'inviter les enfants de parents démunis à déguster sa préparation.»

*Lla Chafika* n'est jamais en rupture de stock, elle veille à ce qu'elle ne manque jamais de fèves sèches. «Et bien, ça m'a toujours servi. Je me rappelle qu'un jour, en plein été, je n'avais pas

grand-chose dans mon réfrigérateur, sauf des aubergines, quelques tomates et des fèves sèches trempées que j'avais réservées dans le congélateur.

Seules les fèves sèches aux aubergines allaient me sauver. En un temps trois mouvements, le plat était prêt. A ce moment précis, mon fils qui campait avec des copains en bord de mer est passé en coup de vent prendre quelques affaires. Lui qui n'aimait pas tellement ce plat, a été attiré par son odeur alléchante, il ne s'est pas fait prier lorsque je le lui ai proposé.

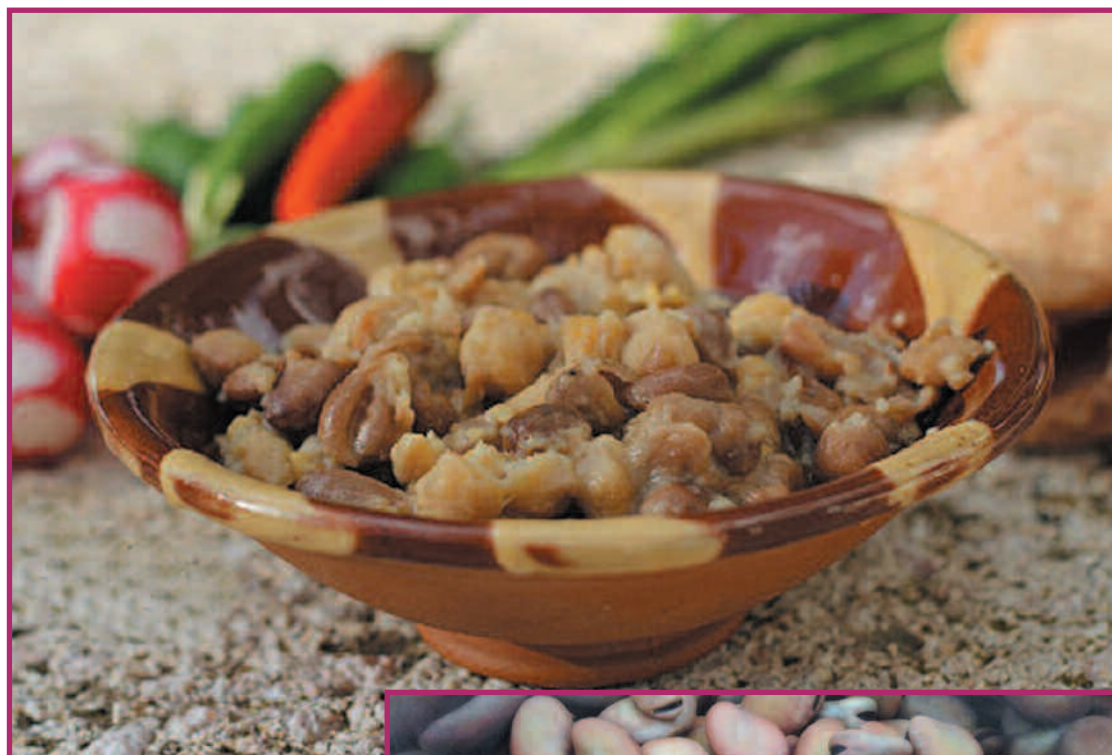
Il a pris la marmite et a partagé son contenu avec ses copains au bord de la plage. Il me racontera plus tard que ce fut un véritable festin.» *Lla Chafika* a tenu à nous préciser le mode de trempage et de nettoyage des fèves.

«Attention, le trempage doit durer 24 heures, parfois plus, selon que les fèves soient jeunes ou vieilles. Il faut surtout ne pas oublier de changer l'eau. Une fois les fèves ramollies, il faut passer à la seconde étape : le nettoyage.

Il doit être très minutieux, l'opération la plus délicate, c'est celle qui consiste à ôter le trait noir à la naissance de la fève. Dans le jargon des vieilles, on l'appelle le petit sourcil.

Il faut aussi faire attention à ne pas laisser ces petites bêtes qui se dissimulent sous la peau du légume. Mis à part cela, le reste est un jeu d'enfant.

Il est judicieux de rappeler que ce plat peut constituer une sauce pour le cous-cous». ■



Photos : DR



## LA RECETTE

Pour six personnes :

1 kg d'aubergines  
300 g de fèves trempées la veille  
1 petite tête d'ail  
1 petit piment (ou 1 c. à café de harissa)  
2 c. à café de paprika  
5 c. à soupe d'huile  
1 pincée de carvi  
1 c. à café de sel  
Eplucher les aubergines, les laver, les

couper en dés, préparer une *derssa* avec l'ail, sel, poivre noir, carvi, piment.

Verser le tout sur les aubergines, ajouter l'huile, faire revenir quelques instants, puis couvrir d'eau, ajouter le paprika et les fèves.

Continuer la cuisson à feu doux (les légumes doivent absorber tout leur jus de cuisson).

Temps de préparation : 20 mn

Temps de cuisson : 30 mn



## 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. lors à vos plumes !**

