

Soirmagazine

Les braj, une douceur printanière

Guelma, une ville réputée pour sa gastronomie traditionnelle raffinée et remarquable, élaborée, selon les fins gourmets, avec habileté. Certaines recettes inspirées de la cuisine du terroir s'inscrivent dans la plus pure des traditions culinaires de Calama, cette cité antique. A découvrir pour le plaisir des amoureux de la gastronomie authentique. La galette fourrée à la pâte de dattes, découpée en losanges, appelée communément braj, est devenue une recette emblématique de la ville de Guelma.

Par Nouredine Guergour

Hérité du patrimoine culinaire du constantinois (Est algérien), ce gâteau a la particularité de réunir le salé et le sucré, en utilisant de la semoule raffinée et des dattes. Pour plus de détails sur cette recette, ses secrets et ses ingrédients, on a convenu d'aller rendre visite à M^{me} Derbal Fatma, *hadja* Djaghmouma, pour les intimes, qui nous a reçus chaleureusement dans un appartement situé dans le célèbre bâtiment du centre-ville, communément appelé par les Guelmis «le Septième».

Cette vieille femme, issue d'une famille autochtone et qui fait partie d'une génération proche du terme (94 ans), arrive à se souvenir des conditions de préparation de cette pâtisserie traditionnelle.

Pour elle, «le braj symbolise à Guelma le début du printemps, notamment pour les anciennes familles».

«On s'invite à tour de rôle chez un membre de la famille pour sa préparation. Toutes les femmes mettent la main à la pâte, même les jeunes filles en profitent pour apprendre avant de convoler en justes noces. C'était une ambiance chaleureuse et conviviale», se remémore avec émotion *hadja* Djaghmouma, ancienne résidente du quartier populaire de Bab Essouk, situé sur les hauteurs de la ville.

Et cette dernière d'ajouter que «la cuisson des morceaux de braj se fait sur une plaque métallique spéciale, *tajine lah-dide*, sous lequel il y a de la braise — de la tabouna — un four traditionnel en terre cuite».



Photos : D. R.

«Cette méthode permet de cuire notre gâteau à feu doux et d'éviter qu'il brunisse, ça nous donne des braj fermes et fondants à la fois, comme les aiment les Guelmis. Réussir cette recette n'est pas donné à n'importe qui», révèle-t-elle.

A Guelma, le braj se prend au petit-déjeuner avec du café crème, mais aussi à midi avec du petit-lait (lben) ou du lait caillé (raëb).

Certains le préfèrent après une bonne sieste, il est donc servi avec le café de l'après-midi, notamment lors des sor-

ties familiales dans la nature fascinante de Hammam Meskhoutine ; c'était la belle époque.

Au fil des ans, cette spécialité de l'est s'est invitée à Alger, où elle est servie aussi bien lors d'événement heureux, comme

les fêtes, ou à l'occasion des veillées mortuaires, où les gâteaux traditionnelles ne font pas partie du rite. ■



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 !

RECETTE DES BRAJ



3 mesures de semoule moyenne

1 mesure de beurre fondu

1 mesure d'eau

parfumée à l'eau de fleur d'oranger

1 mesure de pâte de dattes (du commerce)

1 pincée de cannelle

Graines de sésame grillées (facultatif)

1 pincée de sel

* Peu importe votre ustensile de mesure : bol, tasse ou mug. Utilisez le même pour l'ensemble des ingrédients.

- Mettre la semoule dans une terrine puis ajouter le sel et le beurre fondu. Mélanger avec le bout des doigts tout en malaxant la semoule pour que celle-ci s'imprègne du beurre.
- Ajouter progressivement l'eau à la fleur d'oranger tout en mélangeant la pâte. Celle-ci doit être maniable et lisse, il faut qu'elle forme une pâte parfaite et homogène. Laisser reposer le temps de préparer la pâte de dattes.
- Mettre la pâte de dattes dans un saladier, ajouter un peu de fleur d'oranger (environ 2 bouchons), la pincée

de cannelle et les graines de sésame grillées et moulues grossièrement. Mélanger puis aplatir sur un papier sulfurisé en formant un cercle. Réserver.

● Diviser la pâte de semoule en deux, puis les aplatir. On doit avoir une épaisseur d'environ 1cm.

● Déposer la pâte de dattes sur un cercle de semoule, couvrir avec le deuxième cercle puis souder harmonieusement.

● Décorer avec un verre (facultatif) ou laisser ainsi. Découper des losanges puis faire cuire dans un tajine typique ou une poêle anti-adhésive bien chaude. Cuire des deux côtés.

Très fondants en bouche, ces losanges sablonneux se dégustent aussi bien au goûter qu'au petit-déjeuner.

Publicité

LG FETE L'ALGERIE
2500 MAILLOTS OFFICIELS OFFERTS

Gagnez le maillot officiel du supporter de l'Equipe Nationale, en participant à la Grande Tombola LG Mobile. Achetez un téléphone mobile LG, envoyez son numéro de série (IMEI) avec vos nom et prénoms par SMS au 0561 54 54 54.

LG Mobile
www.lg.com/dz

LG **SPONSOR OFFICIEL**

TOMBOLA LG Mobile
GAGNEZ VOTRE EQUIPEMENT

LG

Pour toute information, Appelez le 021 36 54 54 Centre d'Information Clientèle

Dates des Tirages : 10, 17, 24 juin et 01, 08 juillet 2012. Pour connaître le règlement de la Tombola, rejoignez-nous sur notre page Facebook www.facebook.com/lgalgerie ou contactez l'Union de justice-Matthe ROBEI Tahab, Cité des 354 logements, BP 8-16 numéro 1, Gard Hamdine, Alger

lgalgerie