

Soirmagazine

Accueil et rituels du Ramadan

A travers notre voyage culinaire de cette semaine, nous allons découvrir non pas un plat du terroir, mais une tradition que nos grands-mères et mères ont perpétuer durant plusieurs générations. Il s'agit des préparatifs du mois sacré de Ramadan et de l'accueil particulier que toutes les familles algériennes lui réservent.

Par H. Belkadi

Il ne reste plus qu'une petite semaine au mois de Ramadan, et c'est un peu la panique dans tous les foyers. On ne sait plus où donner de la tête entre les vacances que l'on a écourtées et ce mois festif que l'on attend tous les ans avec excitation et bonheur. C'est dans cette même ambiance de fête que *Ila Rabéa* s'apprête à accueillir ce mois sacré qui va lui donner le privilège de réunir dans la grande maison ses filles, ses fils, ses belles-filles, ses gendres et ses petits-enfants dans la joie et le bonheur. Et ces derniers ne manqueront pour rien au monde l'occasion de passer tout un mois choyés et dorlotés par les bons plats que *Ila Rabéa* leur mijotera durant les trente jours de jeûne.

Elle a déjà fait presque toutes ses courses, et il ne lui reste plus que les épices à préparer. Comme chaque année, elle a acheté de nouveaux bocaux pour les conserver et par la même occasion, elle a aussi acheté de belles assiettes et des bols pour la chorba. Elle ne peut concevoir passer ce mois sans une nouvelle vaisselle et une nouvelle toile cirée pour la table de cuisine. C'est un rituel qu'elle ne râte jamais. Voici quelques recettes de base pour passer un bon mois de Ramadhan.



Smen

Ce beurre clarifié sert à toutes les préparations en cuisine et pâtisserie algériennes.

Ingrédients :

3 à 4 kg de beurre frais
1 poignée de sel fin
1 grande cuillerée à soupe de grosse

semoule

1/2 verre d'eau

Préparation :

Malaxer le beurre avec le sel dans une grande terrine. Pendant au moins dix jours, mélanger la pâte obtenue à l'aide d'une spatule et cela tous les deux jours. Après 10 à 15 jours de repos, porter sur feu réduit et laisser mijoter pendant 1/2 heure. Ajouter un peu d'eau et de semoule afin que l'écume qui se forme à la surface retombe au fond de la marmite. Continuer la cuisson pendant 20 minutes. Retirer du feu, laisser reposer puis filtrer la matière grasse qui s'est formée. Remplir un bocal propre et sec de *smen*, découvrer et laisser refroidir pendant 24 heures avant de fermer hermétiquement.

Badendjel mrakad
(aubergines en conserve)

Ingrédients :

Des aubergines rondes et bien fermes
2 grosses gousses d'ail
2 cuillères à soupe de carvi pillé
Du vinaigre blanc
De l'huile, du sel

Préparation :

Peler les aubergines et les couper en quatre ou six quartiers selon la grosseur. Les saler et les humecter d'un peu d'eau afin de les faire dégorger.

Cuisson :

Faire frire les aubergines coupées en morceaux dans un bain d'huile bien chaude. Les égoutter dans une grande passoire puis les placer sur du papier absorbant.

D'une autre part, piler l'ail et le sel, ajouter le carvi puis diluer le tout dans un grand saladier avec le vinaigre et l'huile à parts égales.

Disposer les tranches d'aubergines par couche dans un grand récipient en verre ou en porcelaine et les arroser de la sauce à l'ail. Laisser refroidir et conserver dans des bocaux propres et secs.

Ntchouba fel melh
(anchois)

Photos : DR

Ingrédients :

Petites sardines fines (selon la quantité désirée)
Du gros sel.
Quelques feuilles de laurier.

Préparation :

Oter les têtes des sardines, les saler légèrement puis les faire égoutter dans un couscoussier pendant 10 à 12 heures en les secouant de temps en temps. Etaler ensuite dans un grand pot une couche de gros sel, disposer dessus une couche de sardines avec 3 feuilles de laurier, recommencer l'opération jusqu'à épuisement des sardines. Recouvrir d'une couche de gros sel en ajoutant l'eau récupérée de l'égouttement des sardines. Fermer le pot hermétiquement et laisser macérer au moins 15 jours à 1 mois.

Felfel mraked (poivrons
doux en conserve)

Ingrédients :

Poivrons doux verts assez charnus.
Du vinaigre, de l'huile, du sel.

Préparation :

Enlever le pédoncule ainsi que les graines des poivrons et saupoudrer l'intérieur d'un peu de sel.

Cuisson :

Faire frire les poivrons puis les laisser égoutter dans un couscoussier durant une nuit en veillant à récupérer l'huile qui en dégorge.

Le lendemain, les peler délicatement puis les saupoudrer d'un peu de sel.

Ranger les poivrons dans des bocaux aux 3/4 puis ajouter le vinaigre et l'huile à parts égales.

Fermer hermétiquement et conserver dans un endroit sec. ■

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 !

