

Soirmagazine

M'halbi ou palouza, un dessert rafraîchissant de D'zair leqdim

Notre voyage culinaire de cette première semaine du mois de Ramadan va nous mener au cœur de l'Algérois, dans D'zair leqdim, au milieu des vieilles familles algéroises, où nous allons faire rappeler à certains un dessert quelque peu oublié et à d'autres leur faire découvrir cet entremet que nos grands-mères se plaisaient à préparer spécialement pendant ce mois de jeûne.

Par H. Belkadi

C'est le premier jour de carême, et toute la famille est réunie autour de la grande table de la salle à manger. Tout le monde est là. Comme la tradition le veut, tous les frères et sœurs et leurs enfants sont venus passer ce premier jour avec la mère et grand-mère.

Le repas terminé, tous les convives sont invités à passer au salon pour siroter un café à l'eau de fleurs d'oranger ou du thé à la menthe dont l'odeur alléchante embaume toute la maison. On discute de la journée écoulée, on commente les plats servis, on suggère des recettes essayées et qui ont eu beaucoup de succès, tout cela dans une ambiance bon enfant. On sonne à la porte d'entrée. C'est tata ! On commençait à s'impatienter. On l'accueille à bras ouverts : elle apporte le m'halbi tant attendu, et que personne dans la famille ne réussit comme elle. On déguste la table basse pour faire de la place, et elle, avec une fierté flagrante, pose son grand plat en verre au milieu, tel un trône.

Alors, chaque invité contemple le dessert avec des yeux gourmands mais personne n'ose y toucher. Il ne faut surtout pas tenter d'y glisser le doigt, car tata est là et veille au grain. Après une attente qui nous



Photo : DR

paraissait interminable, elle ordonne enfin de ramener les ramequins pour nous servir cette douceur que l'on dégustait sans plus tarder, dans un silence complet, en échangeant de temps en temps des regards furtifs en direction des ramequins déjà déposés, espérant en trouver un non achevé. Tata était là, elle ne partici-

pait pas à la dégustation. Elle attendait que chacun de nous ait terminé son dessert pour nous demander comment il avait trouvé le m'halbi de cette année.

Et bien sûr, sans hésiter, chacun de nous commençait sa fusion d'éloges en jurant qu'il est encore meilleur que celui de l'année dernière.

re». Tata était aux anges, et pour nous remercier, elle nous donnait rendez-vous l'année prochaine et promettait de nous en confectionner une quantité encore plus grande.

Ce rendez-vous, aucun de nous ne voulait le manquer.

Ce m'halbi de mon enfance avait

bercé les nuits ramadanesques que nous passions en présence de tous les membres de la grande famille, dans une ambiance chaleureuse, conviviale et solidaire afin de partager nos repas et pour que personne ne se sente diminué durant ce mois sacré de piété et de partage.

La recette

Il existe deux façons de préparer cet entremet spécial Ramadan. La seule différence consiste dans un seul ingrédient, et pour chacune d'elle, on lui donnera un nom différent. La plus connue étant le m'halbi. La deuxième, moins populaire, est la palouza. Nous allons donner les deux recettes et à vous de choisir !

Mhalbi

Ingrédients

1 litre de lait.
5 cuillères à soupe de riz en poudre.
5 cuillères à soupe de sucre (moins selon le goût).
De la cannelle.

Préparation

Dans un récipient allant sur le feu, mélanger le sucre, le riz avec le lait et mettre sur feu doux sans cesser de remuer pour que le mélange n'attache pas. Quand le mélange commence à faire des bulles et s'épaissit, retirer du feu.

Remplir des ramequins.
Décorer avec de la cannelle en poudre.
Laisser refroidir au réfrigérateur avant de servir.

Palouza

Ingrédients

Les ingrédients et les mesures sont les mêmes sauf que le lait sera remplacé par de l'eau.

On procèdera de la même façon pour la préparation et pour la décoration.

Variantes

Cet entremet a connu quelques variantes qui lui ont été ajoutées pour lui donner une touche actuelle. Elles consistent dans la décoration. On peut remplacer la cannelle par des amandes en poudre ou effilées, des fruits secs telles les pistaches ou les cacahuètes.

Publicité

Garantie 12 MOIS

DJEZZY MEGAPACK

À partir de 6490 DA

Profitez du MEGAPACK de Djezzy
Des smartphones et téléphones multimédia de SAMSUNG à des prix imbattables!
Disponibles dans tous vos centres de service Djezzy.
Divers coloris dans la limite des stocks disponibles.
Téléphone et ligne vendu séparément.

DJEZZY
تجيش

L'Algérie
www.facebook.com/djezzy