

**S**oirmagazine

**Notre voyage culinaire de cette semaine va nous mener dans les foyers des grandes villes algériennes pour nous faire vivre des moments de joie que chacun de nous garde dans sa mémoire depuis son enfance. Les préparatifs de la grande fête de l'Aïd El-Fitr commencent à se faire sentir dès la deuxième quinzaine du mois de Ramadan chez les familles mais aussi dans les quartiers, les rues et les marchés de la ville.**

**Et un Aïd sans makrout laâssel n'en est pas un !**

# L'indétrônable makrout laâssel pour fêter l'Aïd



Photos : DR

Il ne reste plus que quelques jours de ce mois de bonté, de solidarité et de piété, et chacun de nous, grands et petits, attend la fête de l'Aïd avec impatience, dans une ambiance de joie mêlée à une tension quelque peu nerveuse. Imène, la benjamine de la

maisonnée, attend l'arrivée de son père sur des charbons ardents. Et pour cause, il doit l'emmener en ville pour l'achat de ses nouveaux habits qu'elle exhibera le jour J.

Elle est très excitée car c'est la première fois qu'on l'autorise à choisir elle-même ses vêtements ; c'est un événement dont elle tient à immortaliser chaque geste et fait, et les garder précieusement dans sa mémoire.

Pendant ce temps, sa mère pourra s'occuper tranquillement des achats des ingrédients pour préparer les gâteaux de l'Aïd, qui sans eux, la fête n'en serait pas une.

Elle ne doit rien oublier : la farine, l'huile, l'eau de fleurs d'oranger, la levure, les œufs, le sucre, les amandes..., mais aussi les caissettes, les serviettes, les napperons, etc. Elle prendra soin de faire une liste de tout ce dont elle aura besoin.

Par H. Belkadi

Comme chaque année, elle sera fidèle quant au choix des gâteaux à confectionner. Elle commencera bien entendu par l'indispensable, l'indétrônable *makrout laâssel*, suivi de *samsat laâdjine* et du *tcharak el-aryane*. Elle finira par *halwet ettabaâ*. Rien ni personne ne pourra lui faire changer d'avis concernant son choix.

C'est la tradition depuis plusieurs générations même si les jeunes femmes de son âge se donnent un mal fou à aller chercher les recettes les plus récentes et aussi les plus folles et se retrouvent avec des gâteaux qui ne sont pas de circonstance. Du temps de nos mères et grands-mères, chaque événement familial heureux comportait sa gamme de pâtisseries.

On ne préparait jamais les mêmes gâteaux à la fois pour célébrer un mariage ou marquer une fête religieuse. Cette dernière se faisait plutôt dans la simplicité et la sobriété.

Il fallait donc penser à des recettes simples. Les gâteaux confectionnés à base d'amandes, de noix et noisettes étaient réservés pour les fêtes de mariage et de circoncision ; ceux à base de farine ou de semoule étaient ceux que l'on préparait pour d'autres événements. C'était là une tradition dans toutes les grandes villes d'Algérie.

Aujourd'hui, les choses ont changé, et les nouvelles générations ne se contentent pas de répéter à la lettre tout ce que leurs aînées leur ont appris.

Elles sont avides de changement, d'innovation et de création, et veulent mêler le traditionnel au moderne, ce qui est tout à leur honneur car ce mélange donne souvent des résultats agréablement surprenants. ■



## La recette

### Ingrédients

Trois mesures de semoule de gros calibre  
Une mesure de beurre fondu  
Une mesure d'eau de fleurs d'oranger  
Un œuf entier  
Une pincée de sel  
Une cuillère à café de sucre  
Un bain de friture  
Un pot de miel

### Farce

Deux mesures d'amandes émondées en poudre  
De la cannelle  
Deux cuillères à soupe de sucre  
Un blanc d'œuf  
De l'eau de fleurs d'oranger

### Préparation

Déposer la semoule tamisée dans un récipient en bois (*sahfa*). Former un creux au centre. Y verser le beurre fondu. Bien mélanger le tout en frottant les ingrédients entre les mains afin que la semoule s'imprègne de la matière grasse.

Ajouter l'œuf. Mélanger le tout. Ajouter petit à petit l'eau de fleurs d'oranger puis ramasser la semoule en boule. Laisser reposer. Pendant ce temps, mettre les amandes dans un ravier en verre.

Ajouter la cannelle, le sucre, le blanc d'œuf puis l'eau de fleurs d'oranger. Ne pas trop mouiller car la farce doit pas être molle.

Sur un plan de travail propre, prendre une part de pâte, enrouler en forme de gros boudin.

Fendre le boudin sur un côté. Y déposer un boudin assez fin de farce d'amandes.

Refermer le boudin de pâte. L'allonger en forme de serpent puis, à l'aide d'un couteau, couper des losanges égaux et uniformes.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Préparer un bain d'huile assez chaud.

Plonger un à un les *makrouts*.

Laisser cuire sans toucher. Retourner chaque pièce de gâteau et laisser frire. Lorsque les gâteaux sont dorés, les retirer du bain d'huile et les laisser égoutter dans un couscoussier.



Encore chauds, plonger les *makrouts* dans le miel chaud.

Les mettre dans des caissettes argentées puis les placer dans un plat de service. On peut les saupoudrer de poudre d'amandes.

## Makrout laâssel