Soirmagazine

Kaïkaât bettalya, le gâteau phare pour une *m'hiba*

***Durant tout le mois du Ramadan, nous avons voyagé à travers les villes d'Algérie, et nous avons découvert ensemble les traditions qui réunissent tous les Algériens. Nous parlerons dans ce numéro d'une tradition qui est de circonstance,* l'mhiba *ou le cadeau que le fiancé offre à sa promise le jour de l'Aïd, en plus de l'assiette de gâteaux qui comportera l'inévitable* kaïkaât ettalya.**

Photos : DR

Par H. Belkadi

Samira est fiancée à Sofiane depuis près une année déjà. Aujourd'hui, c'est le deuxième jour de l'Aïd El Fitr, et Sofiane doit aller rendre visite à sa dulcinée, accompagné de ses parents afin de lui présenter *l'mhiba* et lui souhaiter une joyeuse fête.

Cette tradition, revenue en force ces dernières années, remonte à des générations en arrière. Nos grands-mères et arrière-grands-mères avaient instauré cette visite de la famille du fiancé à la future épouse durant la période des fiançailles lors des fêtes religieuses. C'était ainsi, à l'époque, une occasion pour les deux familles de se rendre visite et de mieux se connaître.

La future belle-famille rapportait à la future belle-fille un cadeau qui était en général un coupon de tissus que la jeune fiancée ajoutait à son trousseau.

On lui ramenait aussi sa part des gâteaux préparés par la belle-mère, car on la considérait déjà faisant partie de la famille.

Cette tradition a conservé son fond, mais sa forme a quelque peu changé. A l'époque de nos aïeux, seules les femmes étaient autorisées à rendre visite à la fiancée : la mère du fiancé, accompagnée d'une ou de deux femmes de la famille.

Le cadeau que l'on offrait à la future mariée était choisi par la belle-mère et elle seule.

Depuis, les choses ont changé, et cette visite traditionnelle s'est actualisée. Aujourd'hui, c'est la fiancée qui choisit son cadeau lors d'une sortie en compagnie de son fiancé, et ce dernier viendra lui-même présenter à sa fiancée ses vœux de l'Aïd accompagné de sa mère et de son père. Il lui raportera son assiette de gâteaux que sa mère prendra soin de confectionner spécialement pour elle et de bien garnir.

Le choix des gâteaux sera minutieux et portera sur des modèles de pâtisserie traditionnelle tels makrout, ghribia, tcharak msaker ou laâryane, kaïkaât bettalya, samsa, les cigares… Nous allons voir ensemble comment préparer *talya*, ce glaçage traditionnel que nos grands-mères réussissaient d'un tour de main et qui entrait dans la préparation de nombreux gâteaux du terroir. ■

La recette

Kaïkaât bettalya

Ingrédients

Pâte brisée
- 3 bols de farine tamisée
- 1 bol de beurre fondu (beurre salé)
- 1 bol d'eau de fleurs d'oranger
- 3 jaunes d'œufs

La farce
(Pâte d'amandes
- 3 tasses d'amandes moulues
- 1 tasse de sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs
-1 cuillère à soupe de zeste de citron

Talya (glaçage)
- 3 sachets de sucre glace tamisé
- 3 blancs d'œufs battus en neige
- 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger
- 1/2 verre de jus de citron filtré

Préparation
Dans un grand récipient en verre, battre les blancs en neige ferme, puis ajouter petit à petit l'eau de fleurs d'oranger. Incorporer le sucre glace toujours en battant ; verser le jus de citron en petit coups sans cesser de remuer. Le glaçage obtenu doit être ferme et lisse.

1- La pâte
Malaxer la farine avec les jaunes d'œufs, faire un puits au centre et ajouter le beurre. Frotter les ingrédients entre les mains puis asperger d'eau de fleurs d'oranger ; rouler la pâte en boule et réserver sans pétrir.

2- La farce
Faire un mélange d'amandes, de sucre, de jaunes d'œufs et de zeste de citron. Ajouter quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger afin d'obtenir une pâte homogène.
Reprendre la pâte brisée, la pétrir légèrement, puis la diviser en portions. Faire des boudins, les fendre puis les fourrer d'amandes. Refermer le boudin et l'allonger puis joindre les deux bouts en forme de bracelet. Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

Cuisson
Préchauffer le four à 150° puis enfourner les gâteaux, ils doivent rester blancs.
Une fois cuits, les laisser refroidir puis les passer au glaçage. On peut les décorer avec des perles d'argent. Laisser les bracelets sécher pendant toute une nuit.

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 puisés dans notre patrimoine culturel et social, partagez-les avec nos lecteurs. Faites-les voyager dans l'univers de l'art culinaire hérité de nos grands-mères. Alors à vos plumes !