

Soirmagazine

Dans ce voyage culinaire, nous découvrirons un des menus du terroir que les grandes familles algériennes présentent lors des fêtes de mariage et autres cérémonies célébrées durant cette période estivale.

Par H. Belkadi

Le mois de Ramadan est terminé. Selma va bientôt fêter son mariage et il ne lui reste plus beaucoup de temps avant le jour J. Les derniers préparatifs se

font dans une ambiance électrique car tout le monde a peur de ne pas être fin prêt.

Une des préoccupations de la maîtresse de maison, et qui n'est pas des moindres, le menu du dîner qui doit suivre la cérémonie de la *khouara*. Elle doit réfléchir et prendre en considération l'avis des aînées de la famille pour un menu digne et honorifique. Comme la tradition le veut, le dîner sera familial et restreint. Après concertation, on a décidé d'un commun accord de préparer une entrée chaude (*chorba bita*), suivie du plat de résistance (*chtitha l'ham*) pour enfin terminer avec une douceur qui symbolise les fêtes de mariage, *chbah essefra* ou

sbaa laaroussa. Ces plats seront agrémentés par des salades de laitue ou de poivrons doux. C'est ainsi que l'on a décidé aussi que ce sera les grands-mères maternel et paternel qui prépareront le dîner.

Elles seront secondées par les jeunes femmes de la famille, qui se garderont de suivre à la lettre leurs directives car elles seront très fières de travailler aux côtés de leurs aînées, espérant prendre un jour la relève.

Le menu

Chorba bita
Chtitha l'ham
Chbah essefra
Salade de laitue et de poivrons

Chorba bita et chbah essefra, au menu des fêtes de mariage



Photos : DR

La recette

Chorba bita

Ingrédients

1 carotte
1 courgette
1 oignon
1 pomme de terre
1 blanc de poulet
1 verre d'huile
1 poignée de pois chiches
1 bouquet de persil
1 œuf
1 citron
Sel, poivre, cannelle.

**Préparation**

Laver les légumes, les couper grossièrement puis les mettre dans une cocotte avec le blanc de poulet. Ajouter l'huile, le sel, le poivre et la cannelle puis mouiller avec un grand verre d'eau. Laisser cuire pendant 20 minutes. Pendant ce temps, faire cuire les pois-chiches.

Il est important de signaler que les trois légumes sont facultatifs. Ils servent à épaissir la sauce. La recette originale est à base d'oignons uniquement.

Lorsque les légumes et le poulet sont cuits, retirer le poulet et réserver. Mixer les légumes avec l'eau de cuisson. Ajouter les pois chiches

cuits, le poulet émietté, mouiller encore une fois avec de l'eau jusqu'à recouvrir. Remettre la soupe sur le feu. Ajouter les vermicelles.

Pendant ce temps, presser le citron, casser l'œuf dans le jus, ajouter le persil coupé finement.

Battre pour que le mélange soit homogène. Lorsque les vermicelles sont cuits, éteindre le feu et verser le jus d'un coup en touillant délicatement avec une cuillère en bois. Servir chaud.

Chbah essefra

Ingrédients

1 morceau de viande de mouton
des pruneaux
200 g de sucre
eau de fleurs d'oranger
cannelle.

**La farce**

250g d'amandes en poudre
du sucre ;
1 paquet de levure chimique
de la cannelle
un blanc d'œuf
du beurre salé (smen) pour la friture
un peu de farine

Préparation

Dans une cocotte, mettre la viande coupée en morceaux moyens. Ajouter la cannelle, le sucre puis mouiller avec l'eau de fleurs d'oranger.

Laisser cuire. Tremper les pruneaux dans de l'eau, laisser gonfler et réserver.

Pendant ce temps, travailler «les doigts de la mariée». Dans un saladier en verre, mettre les amandes, le sucre, la cannelle, la levure puis le blanc d'œuf. Mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Prendre un peu de farine dans les mains et commencer à former des petits boudins assez fins en forme de doigts.

Laisser reposer quelques minutes avant de les faire frire dans le beurre salé préalablement chauffé. Laisser égoutter et réserver.

Une fois la viande cuite, prendre les pruneaux gonflés et les mettre dans la cocotte, laisser cuire quelques minutes puis tremper les boudins d'amandes hors feu.

On peut parsemer le plat d'amandes grillées.

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 !

