

Soirmagazine

La tchekhtchoukha de Biskra, pour accueillir les hadjis

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire découvrir une tradition qui regroupe tout le monde musulman : la période du pèlerinage aux Lieux saints de l'Islam. Avant le départ des pèlerins et dès leur retour, la tradition veut que tous les membres de la famille se réunissent autour d'un repas offert par le hadji ou la hadja, et ce, pour faire leurs adieux et demander pardon en cas d'une quelconque discorde.



Photos : DR

Par H. Belkadi

C'est vendredi que Si Hocein doit prendre le vol pour accomplir un des cinq piliers de l'Islam et c'est avec une grande émotion qu'il passe les derniers instants avec sa famille et ses amis.

Cet événement, il l'attendait et l'espérait en silence depuis déjà quelques années et aujourd'hui, il n'arrive pas vraiment à réaliser qu'il va se rendre à la maison de Dieu. Il en est tout bouleversé et n'arrive pas à le cacher. En cette heureuse circonstance, Si Hocein a fait venir ses fils, ses brus, ses filles, ses gendres, ses petits-enfants ainsi que ses sœurs, leurs maris, ses frères et leurs épouses et quelques voisins qui n'ont pas cessé de lui rendre visite et de l'accompagner dans ces derniers instants avant le grand départ.

Il veut que toute sa famille soit avec lui pour partager ces moments qui sont indescriptibles et qui resteront à jamais gravés dans sa mémoire. Il veut aussi les réunir

pour leur demander pardon au cas où il aurait blessé ou lésé l'un d'entre eux sans le vouloir, car le voyage qu'il va entreprendre est long, fastidieux, et le rituel du hadj l'est encore plus.

En cas de problème de santé, il ne voudrait laisser aucun problème derrière lui qui ne soit réglé. Il tient aussi à obtenir la promesse de son fils aîné pour s'occuper de sa famille en son absence et de prendre soin de sa mère et de ses sœurs car on ne sait jamais ce qui peut arriver lors de son pèlerinage et Si Hocein est un homme sage et prévoyant.

Alors, comme pour les jours de fête, on va préparer un grand repas qui va réunir les grands et les petits dans une ambiance chaleureuse.

Et comme le veut la tradition, ce sera une tchakhtchoukhat bsakra que l'on va cuisiner car Da Hocein est natif de Biskra et c'est son plat préféré. Elle sera arrosée d'une sauce rouge épaisse et piquante qui fera renifler plus d'un amateur de piment. ■

La recette

Ingrédients

La pâte de base

- 1 kg de semoule fine tamisée
- 1/2 livre de farine
- 1c. à café de sel fin
- 1 bol d'huile
- de l'eau



La sauce

- 1 gros poulet ou - 1 kg de viande de mouton (gigot)
- 3 grosses pommes de terre
- 5 à 6 courgettes.
- 1 gros oignon
- 5 gousses d'ail
- 1 verre d'huile
- L'hrou (mélange de 7 épices)
- Felfel driss (piment rouge fort)
- Felfel akri (piment rouge doux)
- 2 cuillères à soupe bombées de concentré de tomates
- 1 verre de pois chiches
- Sel, poivre
- 1 litre d'eau

Préparation

Laver la viande, à couper en morceaux puis les mettre dans un faitout. Arroser d'huile.

Râper l'oignon et l'ail. Ajouter les épices et les tomates. Laisser revenir la viande imprégnée.

Ajouter les pois chiches puis couvrir avec la moitié d'eau. Laisser cuire.

Pendant ce temps, faire un mélange de semoule, de farine et de sel dilué dans un grand verre d'eau.

Pétrir la pâte légèrement et la recouvrir d'un linge puis la laisser reposer quelques instants.

Par ailleurs, éplucher les légumes, les couper en longueurs puis les mettre à cuire avec la viande qui aura presque cuit.

Ajouter le concentré de tomates, le reste d'eau chaude puis laisser cuire encore une fois.

Ensuite, reprendre la pâte et la pétrir jusqu'à ce qu'elle fasse des bulles d'air.

Huiler les mains et former des boules de la grosseur d'un œuf.

Cuisson

Prendre une boule de pâte et la faire abaisser avec la paume des mains en l'enduisant d'huile. Faire cuire sur un tadjine. Reprendre l'opération jusqu'à épuisement des boules de pâte.

Lorsque les feuilles de pâte sont cuites, les découper en petits morceaux puis les mettre dans un grand plat de service. Arroser généreusement de sauce et décorer de morceaux de viande, de légumes et de pois chiches. Pour les amateurs de piquant, déposer quelques piments rouges autour du plat.



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 !