

Soirmagazine

Notre voyage culinaire de cette semaine nous fera découvrir Tlemcen, une ville aux liens séculaires par son attachement aux us et coutumes dont ses habitants se vantent sans retenue. Fidèle à son terroir, elle garde encore en mémoire le souvenir d'une cuisine rustique, fortement épicée, qui donnait énergie et vigueur. El qeddid, morceaux de viande et de graisse séchés, était un plat de base que nos aînées préparaient particulièrement après la fête de l'Aïd El-Adha.

Par H. Belkadi

Une période durant laquelle la viande abonde. Les mères de famille profitaient de cette occasion pour mettre de la viande de côté et la conserver durant toute l'année.

Ce matin, le petit Abderahmane est très excité. Il ne veut même pas boire son lait. Il s'est réveillé à l'aube, avant même que sa

maman ne vienne le câliner dans son lit comme de coutume. Et pour cause : c'est aujourd'hui qu'il va aller, avec son père, acheter le mouton de l'Aïd. C'est un moment qu'il attend depuis une longue semaine, et il veut en profiter pleinement.

Le jour de la fête arrive, et Abderahmane est un peu triste de se séparer de son mouton tant attendu. Cependant, il sait qu'il devra le faire et il le prend assez bien. Il va donc rejoindre les

hommes qui se préparent à égorger les moutons, les uns après les autres dans une ambiance de sérénité et de piété. Les femmes, quant à elles, s'affairent à la maison et attendent que les hommes leur ramènent les tripes et les abats afin de les nettoyer et de les cuisiner. Tous les membres de la famille mettent la main à la pâte. Grands et petits, tous veulent se rendre utiles et aident comme ils le peuvent. Chacun veut contribuer à faire de ce jour un

moment de réunion et de retrouvailles. Après un déjeuner assez copieux dans une ambiance festive, tous les membres de la famille se retrouvent autour d'un thé à la menthe, dont l'odeur enivrante embaume tous les environs.

On discute de tout et de rien, on évoque des souvenirs heureux et même malheureux parfois. Chacun est content d'être avec les siens, entouré d'amour et de bonheur. ■

Photos : DR

El qeddid

A base de viande et graisse de mouton

Ingrédients

Première opération

1 kg de viande de mouton
Gros sel

Marinade

3 c. à soupe de cumin moulu
2 gousses d'ail finement hachées
1 c. à café de poivre noir moulu
1 c. à soupe de graines de coriandre moulues
20 cl d'huile d'olive
1 c. à soupe de vinaigre

Deuxième opération

2 litres d'eau
250 g de graisse de mouton

Recette

Première opération

- Laisser reposer la marinade une journée.
- Couper la viande en fines et longues tranches. Frotter avec du gros sel et mettre au frais pendant 24 heures.
- Ôter l'excès de sel avec un torchon ou du papier absorbant.
- Enduire chaque tranche de marinade.
- Mettre au frais pendant 24 heures.
- Faire sécher une bonne semaine au soleil en recouvrant d'un linge fin.

Deuxième opération

- Couper la viande en morceaux égaux.
- Les disposer dans une marmite, couvrir avec l'eau et ajouter la graisse. Laisser mijoter à feu très doux jusqu'à l'évaporation de l'eau. Retirer la viande, la placer dans un pot et la recouvrir d'un peu de graisse.

Remarque :

On peut utiliser cette viande séchée avec des légumes comme la pomme de terre ou des pâtes de base, du couscous.



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 !

Publicité

UN MOBILE, 3 PUCES

Profitez de 3 SIM dans un seul mobile. LG A290 est disponible dans tous nos Showrooms.

LG Mobile
www.lg.com/dz



LG



SPONSOR OFFICIEL
DE LA FAF & DE L'EQUIPE NATIONALE DE FOOTBALL



À Seulement
8 999 DA



LG Mobile
DISPONIBLE

Pour toute information, appelez le 021 36 36 36 ou visitez le site www.lg.com/dz

Facebook