

Soirmagazine

Cette semaine, nous allons faire sortir des oubliettes un vieux plat traditionnel typique de l'Algérois et qui a bercé l'enfance des générations de nos parents et grands-parents. Ce plat, à base de semoule, est tout indiqué en cette saison de froid et de pluie : il s'agit de m'decha bedqiq.

Par H. Belkadi

Nous sommes en pleine saison hivernale et dans les quartiers de la Casbah, les soirées sont rudes. Après avoir fini de vaquer aux occupations de la maison, les femmes se réunissent dans la grande cour (*ouast eddar*) pour discuter de tout et de rien, et se reposer un court moment avant de penser au menu du dîner. Certaines d'entre elles proposent des recettes de plats qu'elles ont déjà cuisinés, d'autres voudront essayer des

recettes qu'elles auront pris dans un livre de recettes de cuisine, d'autres encore ressortent les vieilles recettes d'une tante ou d'une grand-mère. Cependant, *khalti* Atika, une femme d'un certain âge, ne se lasse pas de parler de sa recette fétiche à laquelle elle tient fortement et qu'elle donne volontiers à qui veut bien prendre.

Elle ne cesse de répéter que *m'decha bedqiq* qu'elle prépare depuis de longues années ne vaut pas toutes ces nouvelles recettes que l'on trouve même dans les plus grands livres de cuisine. Elle raconte comment sa mère préparait cette soupe de semoule dont tous les membres de la famille raffolaient.

Elle cite les bienfaits de ce mets chaud et succulent qui était aussi et surtout le remède miracle lorsque l'un des enfants prenait froid et commençait à tousser. Alors, nous racontait-elle, sa mère s'empressait d'aller à ses fourneaux pour préparer la fameuse soupe qui va guérir son



Photos : D. R.

enfant. Elle tenait à lui faire manger la soupe elle-même et veillait à ce qu'il la prenne bien chaude.

Il ne devait surtout pas boire de l'eau durant le repas. Et pour un effet guérissant immédiat et sûr, il fallait se coucher

aussitôt après.

Cette recette miracle était connue et appréciée de toute la famille et on la gardait précieusement, comme un bijou de famille, pour être léguée à chaque génération. ■

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

La recette

- 1 kg de tomates mûres
- 1/2 cuillère à soupe de piment rouge pilé (*felfel driss*)
- 1 cuillère à soupe de carvi pilé
- 1 grosse tête d'ail
- 1/2 cuillère à soupe de poivre rouge
- 1/2 cuillère à soupe de sel fin
- 1/2 verre d'huile
- 1 mesure de grosse semoule
- 1 citron

Rincer les tomates, les peler puis les couper en menus morceaux pour les passer à la moulinette. Récupérer le jus de tomates et réserver.

Dans un grand bol en verre, préparer la *dersa* : piler les piments rouges avec le sel et le carvi. Ajouter 2 ou 3 gousses d'ail épluchées et écrasées. Délayer avec un peu d'eau. Prendre un fait-tout, verser la *dersa*, ajouter l'huile, le poivre rouge, 3 ou 4 gousses d'ail écrasées. Porter le fait-tout sur feu doux et laisser mijoter pendant 5 minutes. Verser le coulis de tomate préparé au préalable.

Couvrir et laisser cuire durant 20 minutes à feu modéré.

Mouiller avec 1 litre et demi d'eau tiède, continuer la cuisson pendant environ 10 minutes puis verser en pluie la grosse semoule. Mélanger à l'aide d'une cuillère en bois. Après la première ébullition, réduire le feu et laisser cuire la semoule pendant une vingtaine de minutes.

Vérifier l'assaisonnement en cours de cuisson. Servir bien chaud avec un filet de jus de citron et d'huile d'olive. ■

SOYEZ AU CŒUR DE L'ACTION AVEC

# SCOOP ESS

APPELEZ LE

## OU

ENVOYEZ ESS PAR SMS AU

# 404

Recevez toute l'actualité de l'ESS en exclusivité sur votre portable avec SCOOP ESS

Prix de l'abonnement mensuel 500DA, 2DA/ l'appel ou l'SMS.

مرحباً بالغد

www.djezzy.com