

Soirmagazine

Notre voyage culinaire de cette semaine va nous faire découvrir un plat typique de la région du Sud algérien que j'ai découvert lors d'une visite dans la ville de Ouargla. El mardoud ou el mkhelaâ, car c'est de ce plat qu'il s'agit, est un couscous bien de chez nous préparé avec de la viande séchée, servi à l'occasion de la naissance d'un enfant dans cette région du pays.

Par H. Belkadi

El mardoud est aussi très apprécié en hiver, quand le froid commence à se faire sentir dans cette partie de l'Algérie, pour les ingrédients qui le composent, surtout si on lui ajoute une bonne note de piment. On peut accompagner ce mets délicieux avec du rob, ou confiture de dattes



Photos : D. R.

noires. La tradition veut que ce repas soit un signe de bon augure, annonçant l'arrivée d'un nouveau-né qui est censé apporter bonheur et faste dans la famille.

Ce plat, étant initialement une spécialité des zones rurales à cause des légumes frais cultivés à portée de main, est devenu un mets très répandu dans

beaucoup de grandes villes d'Algérie. Cela fait à peine une semaine que le petit Saber est venu égayer le foyer de Slimane et Fatima. Durant la soirée de ce ven-

dredi, tous les parents et amis proches de la famille sont invités à partager leur joie autour d'un dîner copieux que les grands-parents offrent à tous les convives, comme l'ont fait les premiers et que les générations suivantes ont continué à perpétuer.

Une ambiance de fête règne dans la grande maison. Nana a fait sortir le morceau de viande séchée qu'elle a réservé pour l'occasion. Elle fait sortir de sa réserve el mardoud d'el aoula qu'elle a préparé durant l'été aidée de sa bru et de ses deux filles.

Elle a profité des grandes vacances pour rouler une grande quantité de grains de mardoud en prévision de l'heureux événement que toute la famille attendait. ■

La recette

Ingrédients

1 kg de viande séchée d'agneau ou de mouton coupée en morceaux (pas de viande blanche)
500 g de berkhoukess roulé à la main
Une poignée de pois chiches trempés la veille
Une poignée de fèves trempées la veille
1 c. à s. de lentilles (facultatif)
4 carottes coupées en petits dés
4 navets coupés en petits dés
2 petits morceaux de potiron coupés en petits dés
2 pommes de terre
2 oignons râpés
1 c. à c. de gingembre
1/2 c. à c. de poivre
1 c. à c. de curcuma
1 c. à c. de cumin
2 c. à s. d'huile
Le beurre clarifié pour

travailler le berkhoukess

1 c. à café de concentré de tomates
Sel, poivre

Préparation

Mettre les grains dans une passoire puis les rincer. Prendre un grand plat creux, mettre les grains de berkhoukess, ajouter 2 c. à s. d'huile, bien ouvrir les grains avec les mains et laisser sécher un moment. Mettre dans un couscoussier et faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Retirer et ajouter un verre d'eau aux grains cuits une première fois à la vapeur. Refaire l'opération 3 fois. La dernière fois quand le berkhoukess est cuit et tendre, lui ajouter 3 bonnes cuillères de smen ou un peu plus selon, votre convenance.

La sauce

Couper tous les légumes en petits dés et râpez les oignons.

Dans une cocotte, mettre la viande et mouiller avec un litre d'eau
Saler.

Ajouter les oignons, les pois chiches, l'huile et les épices sauf le cumin

Fermer la cocotte et laisser cuire la viande. A mi-cuisson, ajouter les carottes et les fèves et laisser cuire quelques minutes. Ajouter ensuite les navets, les cuire un petit moment et finir par les pommes de terre et le potiron, le concentré de tomates et le cumin dilué dans un peu de sauce.

Servir le berkhoukess avec la sauce garnie de légumes et de viande.



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 !