

Bradj

Ce gâteau est traditionnellement préparé pour accueillir le printemps (en Algérie)



Le bradj est une sorte de galette sucrée à base de semoule fourrée de ghers (pâte de dattes). C'est une spécialité pâtissière de l'Est algérien. Le bradj est une spécialité pâtissière traditionnelle originaire du nord-est de l'Algérie, notamment consommée dans le Constantinois, la région des Bibans et la Kabylie.

Il est servi en dessert accompagné de leben (Le leben , lben, ou lÿi (en arabe : لبن . ل), est un babeurre obtenu à partir de lait cru fermenté spontanément. Le beurre et le babeurre sont séparés par barattage. Les modes de préparation sont différents au Maghreb et au Moyen-Orient) ou de rayeb (Le rayeb (رَايِب, râyeb, râïb) est un lait fermenté mésophile traditionnel, préparé dans les pays du Maghreb (Algérie, Maroc, Tunisie) et en Égypte. Son goût est très proche de celui du yaourt naturel sans sucre ; il se consomme surtout pendant les fêtes du mois de ramadan).

S'il y a une tradition qui se perpétue chaque année en Algérie et notamment dans l'Est Algérien, c'est bien celle des Brajs qu'on prépare pour accueillir le printemps.

Généralement au mois de mars, on prépare ces losanges faits de semoule et de beurre, farcis d'une pâte de dattes délicieusement parfumée à l'eau de fleur d'oranger et au sésame. Les maisons embaument alors avec ce doux parfum si caractéristique de l'arrivée du printemps chez nous !

C'est l'occasion de sorties champêtres où les familles pique niquent en dégustant les brajs avec du leben (lait fermenté). L'occasion de reprendre contact avec la nature qui renaît, de jouer en plein air pour les enfants et même pour les adultes. Un jeu , « l'kora », était pratiqué par les femmes en cette circonstance, assez proche du golf , en moins snob bien sur et plus bon enfant!

Ce gâteau diffère de son cousin le makroud, par son épaisseur et son type de cuisson. Cuit sur un tajine en terre ou en fonte, Il nécessite une certaine dextérité dans sa manipulation, la pâte étant très sablée.

Recette du Bradj

Ingrédients :

Pâte :

- 3 mesures de semoule moyenne
- 1 mesure de beurre fondu ou smen
- 1 c à c de sel
- Eau + eau de fleur d'oranger

J'ai pris comme mesure un verre de 250 ml

Farce :

- 600 gr de pâte de dattes écrasées
- graines de sésame grillé
- Eau de fleur d'oranger
- un peu de beurre fondu
- cannelle au goût



Instructions : 35 minutes

- Faire fondre le beurre à feu doux et réserver parce qu'il ne doit pas être chaud, juste tiède.
- Tamiser la semoule et le sel dans un grand plat
- Mélanger la semoule avec le beurre fondu en frottant longuement avec les paumes des mains pour bien imprégner la semoule avec le beurre. Couvrir et laisser reposer un petit quart d'heure.
- Mouiller progressivement avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau en travaillant doucement la pâte sans la pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte souple ni sèche ni trop humide qui peut se former en boule. La quantité d'eau utilisée dépend du degré d'absorption de la semoule, généralement c'est un peu moins d'une mesure d'eau.
- Laisser reposer quelques minutes à couvert
- Travailler la pâte de dattes écrasées avec le beurre fondu et l'eau de fleur d'oranger pour avoir une consistance souple proche de celle de la pâte. Rajouter les graines de sésame grillées. Avec les mains huilées former une boule et l'aplatir en galette sur une feuille de plastique huilée
- Diviser la pâte en deux boules égales



- Aplatir une des boules de pâte en galette, déposer dessus la galette de pâte de dattes
- Aplatir de la même façon la seconde boule de pâte et la déposer sur la pâte de dattes
- Bien refermer les bords pour emprisonner la pâte de dattes
- Écraser à la paume de la main la galette obtenue, puis avec un rouleau pâtissier, bien uniformiser la surface
- Avec un couteau tranchant et une règle découper des losanges
- Détacher délicatement les losanges et leur donner un aspect régulier à l'aide d'une lame plate
- Façonner ainsi tous les losanges avant de procéder à la cuisson
- Chauffer le tajine en terre ou en fonte (à défaut une poêle anti-adhésive ça marche très bien)
- Réduire le feu un peu et déposer les brajs dans le tajine en laissant assez d'espace de manipulation
- Faire cuire à feu doux les deux faces jusqu'à l'obtention d'une couleur dorée, en retournant délicatement avec une large spatule
- Laisser refroidir dans un plateau avant de déguster !



Joyeux printemps à vous et bsahetkoum l'braj !!