

KESRA كسرة

Atelier cuisine

Algérie

5-12 ans / 1h30



Matériel requis

- Globe et carte du monde arabe
- Bouchons de bouteilles de lait en plastique
- Dé à coudre
- Gobelets type éco-cups
- « Gues3a » : grand plat de bois/aluminium/bambou/plastique
- Rouleau à pâtisserie
- Fourchette
- Poêle anti-adhésive
- Papier brouillon format A4 Ciseaux
- Coloriage Feutres ou crayons de couleur

Ingrédients pour 6 galettes

Huile d'olive
1 kg de semoule moyenne
Sel
Eau
Miel et/ou olives et lben (lait fermenté)

Préparé en amont par l'animateur-trice :

- Imprimer les coloriages.

NB : Il se peut que la durée de la cuisson rallonge la durée de l'atelier.

Avant de démarrer

La Kesra كسرة est une galette que l'on mange en Algérie (montrer sur le globe puis la carte) au petit déjeuner ou en casse croûte, en guise de pain. Son nom vient de la famille du mot « casser », probablement parce qu'on la casse à la main pour en manger. Selon les régions, on l'appelle « aghroum » أغروم ou « rakhsis » رخسيس en tamazight (langue berbère), « ftir » فطير ou « mghayyez » مغيز en arabe, entre autres... Lors de cet atelier, vous allez former sa pâte, la pétrir puis la cuire pour la déguster toute chaude !

Déroulement de l'atelier

Fabrication de la pâte

- ┌ Dans le grand plat, verser 2 pleins gobelets de semoule, bien répartir, creuser un trou au centre.
- ┌ Verser dans le trou un dé à coudre presque plein de sel et 2 bouchons d'huile presque pleins.
- ┌ Touiller du bout des doigts jusqu'à ce que la semoule se « mouille » et devienne foncée.
- ┌ Verser un gobelet d'eau presque plein.
- ┌ Touiller du bout des doigts jusqu'à ce que la semoule ait absorbé l'eau.
- ┌ Continuer de mélanger les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte qui se tient.

Pétrissage

- ┌ Avec la pâte, faire une grosse boule qui se tient.
- ┌ Sortir la boule du grand plat et la transformer en gros boudin.
- ┌ Couper le boudin en 2, coller la première moitié derrière la deuxième pour refaire un boudin, recommencer 10 fois.
- ┌ Refaire une boule, en écraser une moitié en appuyant pour l'étirer vers l'avant, tourner l'ensemble et

Les ateliers de l'association Beyti Pour faire pétiller les cultures du monde arabe avec les enfants.

faire de même avec l'autre moitié de la boule. Recommencer jusqu'à ce que la boule soit lisse et brillante, comme si les grains de semoule avaient « fondu ».

Gabarit de la galette

- Prendre une feuille de brouillon format A4. Rabattre le bord du haut sur la bord droit, plier et couper ce qui dépasse aux ciseaux.
- Positionner le triangle à double épaisseur obtenu avec son plus long côté à la verticale.
- Sans jamais déplacer le côté à la verticale, plier le triangle en 2 à quatre reprises (le triangle s'amenuise à chaque fois), et couper ce qui dépasse aux ciseaux à la fin.
- Ouvrir le pliage, on obtient la forme et la taille de la galette, son gabarit.

Formation de la galette

- Aplatir la boule de pâte à la main en un disque à peu près rond de l'épaisseur d'un pouce.
- Aplatir et étaler le disque de pâte au rouleau à pâtisserie pour qu'elle soit plus fine qu'un feutre et à peu près de la taille du gabarit.
- Piquer la galette à la fourchette en dessinant les motifs de son choix.

Graissage

- Verser un bouchon d'huile d'olive sur la galette, répartir l'huile avec les doigts sur toute la surface.
- Empiler les galettes dans un grand plat et les porter à cuire à l'adulte en charge de la cuisson.

Coloriage et cuisson

- Pendant la cuisson, colorier à sa guise le coloriage inspiré d'une toile du peintre Algérien Ahmed Salah BARA en page 3 de ce document.
- Au bout de 4 min, soulever la galette dans la poêle, si des tâches marron apparaissent sur la face inférieure, la retourner pour finir la cuisson (± 10 min).

Dégustation

- Amateurs de sucré : casser la kesra encore chaude, en tartiner un morceau de miel avec ou sans beurre.
- Amateurs de salé : casser la kesra et en croquer un bout avec des olives et un verre de lben.

Cet atelier est libre de droits, déposé par l'association Beyti sous licence Creative Commons



A bientôt, avec les tutos d'ateliers pédagogiques de Beyti !

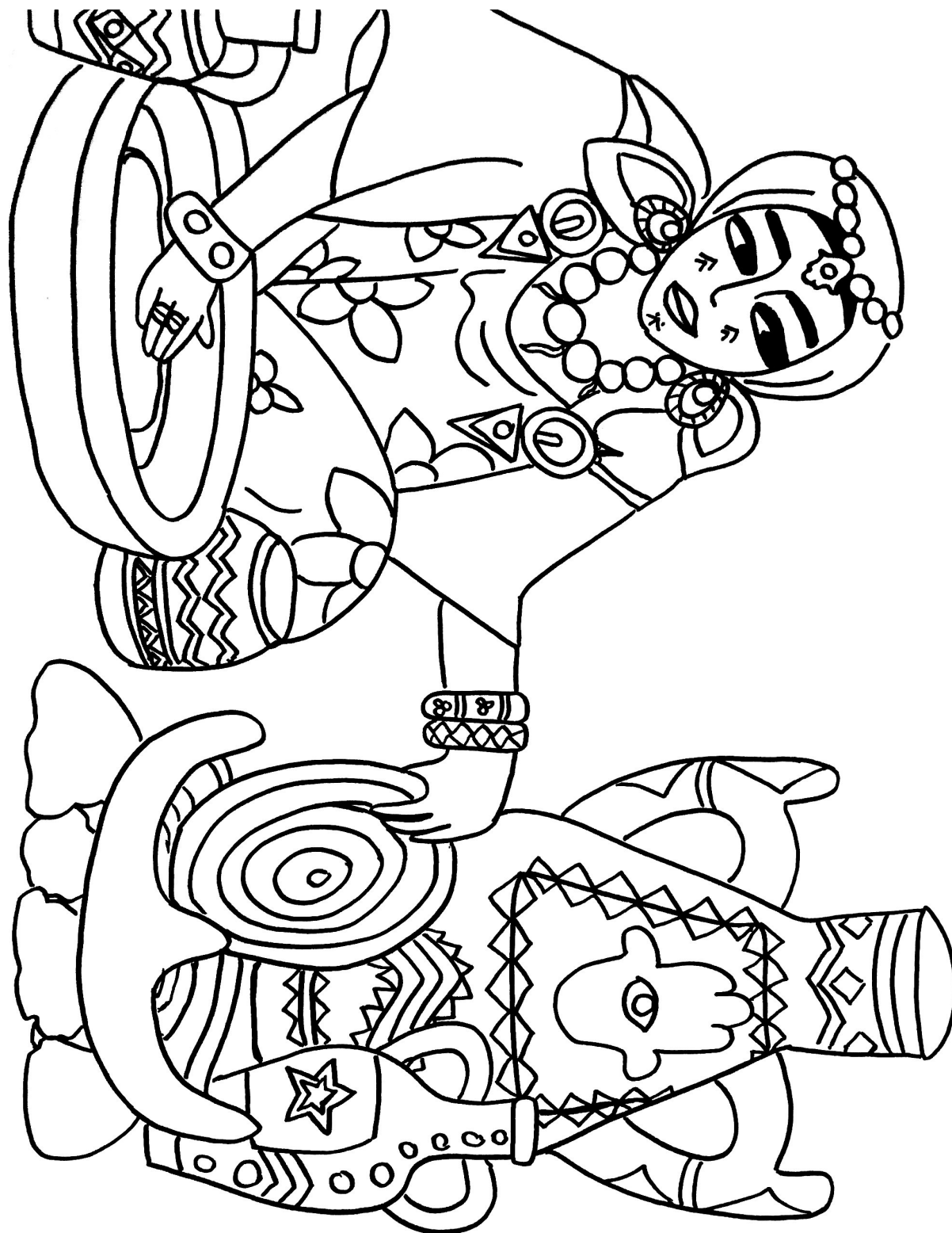
www.beytimamaison.org



beyti ma maison

Coloriage Kesra

Adapté par Dounya Moussali, d'après un tableau de Ahmed Salah BARA





KESRA