

La Fête de Pâques s'en est allée... et la Mouna est restée

Non ! Ce n'est pas le titre d'une ronde enfantine... La fête de Pâques s'en est allée... Et comme chaque année, elle aura été l'occasion de nous rappeler : «Tu te souviens là-bas ?»... Hélas ! Trois fois hélas ! Presque tout ce qui faisait chez nous la joie et le bonheur de cette fête a disparu à jamais... Pourtant, malgré «la main devant et la main derrière», il est une chose que nous avons ramenée avec nous : c'est la mouna. Et ce gâteau est tellement passé dans les habitudes de notre terre d'exil, qu'il trône, au printemps, dans tous les étalages de pâtisseries et qu'il n'est pas rare d'entendre parmi les slogans publicitaires adressés aux ménagères dans les grandes surfaces, comme à Cap 3000 ou Carrefour : «A l'occasion des fêtes de Pâques, n'oubliez pas, Mesdames, d'acheter votre mouna, le gâteau traditionnel, bien de chez nous !»... Je connais un Oranais qui, à chaque fois qu'il entend ça, ne peut s'empêcher de marmonner : « Et ta sœur !... ».

Alors, pour que personne n'oublie ce gâteau - « ni la sœur de l'autre » -, l'idée m'est venue d'en confier la recette aux lectrices de l'Echo de l'Oranie. Non pas comme le faisaient nos grand-mères... «Mémé, combien je mets « du » sucre ?»... «Ma fille, toi, tu vois !»... « Mémé, combien je mets «de la» farine ?»... «Oye (1), ma fille ! Ce que la pâte, elle te demande !»... «Mémé, combien de temps de cuisson ?»... « Le mieux, c'est que tu les mets sur une «llanda» (2) et que tu les portes au four du boulanger»... Avouez qu'on ne pouvait pas être plus précise...

Pourtant, à force d'observations répétées, je me crois en mesure de vous transmettre la vraie recette de la mouna de chez nous .

D'abord sur le « potager » de la cuisine - en France, on dit : « la table de travail » - vous rassemblez les ingrédients (« Tout ce qu'il faut » disait ma grand-mère, et cela sans autre détail) : 1 kilo de farine (de la meilleure, bien sûr !) - 300 grammes de sucre (du bon sucre fin) - 5 œufs (sans avoir peur de la grippe aviaire, car chez nous, grâce à Dieu ! merci mon Dieu ! on ne connaissait pas cette cochonnerie) - 6 cuillérées à soupe d'huile (de la bonne) - 75 grammes de beurre (de France ; mais c'est plus la peine de le dire, maintenant, il est toujours de France) - 1 zeste d'orange (les meilleures, c'étaient celles de Perrégaux, de Relizane ou de Misserghin, mais les orangers ont été coupés) - 40 grammes de levure du boulanger (celui qui vous sert le pain).

Après vous passez aux choses sérieuses et vous commencez par la préparation du levain : Vous délayez dans un verre d'eau tiède, les 40 grammes de levure. Sur le kilo de farine, vous prenez 125 grammes qu'il faudra mélanger, délicatement mais totalement, avec l'eau et la levure. Vous laissez reposer le tout, dans un endroit tiède (une pièce chauffée par exemple), jusqu'à ce que le mélange double de volume.

Puis, vous entreprenez la préparation des mounas : Dans une terrine, vous travaillez les œufs et le sucre que vous avez parfumé avec le zeste d'orange. Vous ajoutez l'huile et le beurre que vous avez préalablement découpé en petits morceaux. Vous ajoutez encore le reste de la farine, puis le levain, et vous pétrissez le tout, à la main, pendant 15 minutes. Vous recouvrez ensuite la terrine avec une serviette (bien propre, comme on savait les laver chez nous ; ou mieux encore, une des neuves du trousseau) et vous laissez reposer 3 heures (comme si la pâte, comme «nouzôtres», avait besoin d'une sieste, pour être meilleure).

Après ce bon repos, vous modelez des pains ronds, allongés ou en couronnes - au goût de chacun - que vous installerez sur une planche ou directement sur votre plaque à four bien

farinée (parce que maintenant, on ne va plus au four du boulanger... ça on s'est perdu !)

Vous laissez lever la pâte, dans un endroit tiède, pendant encore une heure et demie (parce que le levain est tombé pendant le pétrissage). Vous faites ensuite des incisions en croix, de préférence avec un cutter. Vous dorez le dessus avec un jaune d'œuf et vous saupoudrez avec du sucre concassé. Si vous voulez vous rappeler les mounas de notre enfance, vous mettez dessus les plus petites, un œuf qui va durcir à la cuisson.

Maintenant, vous pouvez enfourner avec une température moyenne - 175 ° par exemple - . Après une demi-heure environ, vous surveillez la fin de la cuisson, en piquant avec une aiguille à tricoter (à ne faire qu'une ou deux fois au maximum : c'est une mouna, pas un morceau de gruyère que vous êtes en train de cuire). Si la cuisson est achevée, l'aiguille doit pouvoir passer sans coller.

Après ça, quand vous mangerez le gâteau en famille, pour que ce soit encore meilleur, fermez les yeux et transportez-vous au pied de Santa-Cruz, au ravin de Misserghin, sous les pins de la forêt de M'silah, sur le sable d'une de nos plages, ou n'importe où sous le ciel lumineux de notre Oranie... Alors, vous pourrez être heureuses, Mesdames, car vous aurez fait des mounas de rêve...

Rithé de la Thébaïde

1 - «Oye» avec un e muet, chez nous. Je n'ai jamais su comment s'écrivait cette exclamation oranaise spontanée (maintenant on dit une onomatopée). Elle doit venir probablement du « oye » espagnol (avec un é dans la prononciation) qui signifie « écoute ! »

2 - Plateau métallique qui servait à enfourner les pâtisseries ou les plats que l'on mettait à cuire, dans le four du boulanger du coin de la rue.

