

Menu de Syrie

Salade Fatouche : poivrons, oignons, ail, tomates, persil, concombre, huile d'olive, jus de citron, menthe fraîche et en poudre, sel, poivre. Tout doit être coupé très menus.
Laban bi khyar : concombre, yaourt, menthe.

Hommus : pois chiches (1 bocal), 1/3 de verre de crème de sésame, citron, sel.

Falafel : pois chiches (secs cette fois-ci et qui ont trempé dans l'eau toute la nuit), persil, oignon, ail, cumin et coriandre en poudre, poivre rouge et poivre noir, sel. Les ingrédients doivent être broyés dans un moulin à viande, car la pâte doit être granuleuse et épaisse pour pouvoir former des boulettes, ou comme Omar, possédez-vous l'outil magique (un kalib) pour mouler les falafels. Les frire ensuite dans de l'huile d'arachide.

Maklouba : aubergines, veau (peut se faire avec poulet), riz. Pour 4 personnes, comptez 1 kg de veau en morceaux et 4 aubergines. Couper les aubergines en rondelles et les faire revenir dans de l'huile d'arachide, bien dorées de chaque côté (oui ça boit beaucoup d'huile...). Mettre de côté. Faire revenir le veau puis le cuire dans un bouillon avec sel et poivre noir, oignon. Une fois le veau cuit, le réserver. Ne pas jeter le bouillon ! Car vous allez l'utiliser pour cuire le riz en y ajoutant les aubergines. Tout devrait bien se mélanger et prendre un bon goût. Et normalement, le bouillon sera absorbé.
Faire revenir des amandes effilées dans une poêle ou noix de cajou, servir la viande posée sur le mélange riz-aubergine, le tout parsemé d'amandes grillées ou de noix de cajou et de menthe.

Il y a plusieurs recettes de maklouba, et chacun le fait un peu à sa façon qu'il soit fait en Syrie, Liban, Turquie, Palestine ou même Egypte. Il se fait aussi avec d'autres légumes.

Maamoul Datte : Pâte à préparer la veille :

1 verre de farine,

1 verre de semoule de blé,

2 c. à s. de sucre,

1 verre de beurre (Butter Ghee, la Vache de Paris PHOTO),

½ verre de lait, 1 petite cuillère de levure chimique.

Préparer une pâte de dattes (de noix ou de pistaches) avec un peu d'eau de fleur d'oranger.

Pour faire un gâteau : faire une boule de pâte, y enfoncer son index en tournant la pâte et le doigt pour faire un trou dans le gâteau. Le remplir de la pâte de datte et refermer. Puis prendre LE moule PHOTO, (le kalib) dans la main gauche (par exemple), y mettre la boule, l'aplatir avec la paume de l'autre main pour que le gâteau prenne l'empreinte du moule puis la déposer dans le plat qui partira au four.

Faire cuire une vingtaine de minutes, th. 200. Surveillez !

Menu de Syrie

Namoura :

1 verre de farine,
1 verre de semoule,
1 verre de noix de coco,
1 verre de sucre,
4 œufs,
1 sachet de vanille,
1 sachet de levure chimique,
½ verre d'huile,
amandes.

Une fois les ingrédients mélangés (on commence par les œufs), on met la pâte dans un plat rectangulaire et hop !, au four. 180°, 20-25 minutes (à surveiller).

Pour le sirop :

2 verres de sucre,
1 verre d'eau,
1 petit peu de citron.
Faire chauffer pour faire un sirop.

Arroser le gâteau avec le sirop, puis prédécouper les parts. Parsemer de pistaches en poudre. Ou pas.

Pour finir, la citronnade :

Dans un blender (broyeur très puissant), mettre jus de citrons, de la glace pilée, du sucre et des feuilles de menthe. Très désaltérant.