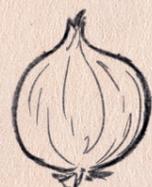
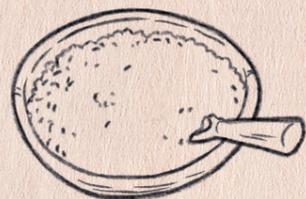


Keshke

1 oignon.
10 cerneaux de noix.
100 g de boulgour complet.
400 g de yaourt grec.
Menthe fraîche.
Huile d'olive.
Sel.



Hacher l'oignon et concasser grossièrement les noix.

Dans un grand bol ou saladier, mélanger le boulgour avec les 3/4 du yaourt, l'oignon, le sel et la moitié de la menthe. Fermer hermétiquement avec un film plastique et laisser gonfler toute la nuit.

Le lendemain, ajouter le reste du yaourt. Le mélange ne doit pas être trop liquide !

Arroser de boulgour, de yaourt et d'huile d'olive. Parsemer le keshke de noix et du reste de la menthe pour la décoration.



J'ai grandi.

Mes parents m'ont laissé deux mois chez ma grand-mère, cet été-là. Je passe mes nuits avec les copains, au village, je goûte à tout, aux cigarettes et aux baisers.

Bassem me dépose au petit matin, en scooter, et j'entre dans la maison sans bruit. Mon souffle, à peine, pourrait la réveiller. Elle a le sommeil si léger.

Souvent, je fais un détour par la cuisine, j'ouvre le frigo, affamé. Le keshke doit refroidir dix heures avant d'être mangé. Je le sais. Je le sais mais j'ai faim.

Le boulgour humide sur ma langue, cette fraîcheur dans le gosier, je ne peux résister.

Demain, elle dira : « Il manque du keshke, qui l'a volé ? »

Et je mentirai.

Je dirai : « C'est sûrement toi, grand-mère, tu es somnambule, je t'ai vue. »

