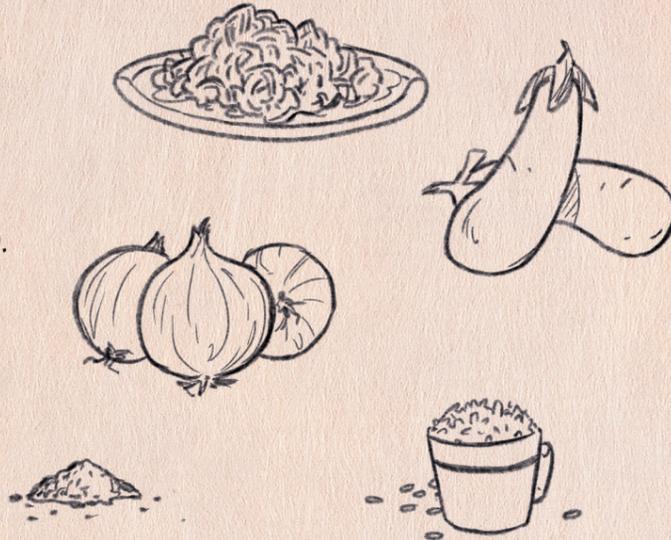


Maklouba

2 grosses aubergines.
1 tasse de riz basmati (250 g).
2,5 tasses de bouillon de viande.
500 g de viande hachée.
3 oignons.
Huile (pour faire frire les aubergines).
Beurre (pour poêler les amandes).
50 g de graines de sésame.
Sel, b'har, graines de cardamome.



Couper les aubergines en rondelles, les saler.

Rincer le riz, le tremper dans le bouillon de viande chaud, ajouter quelques graines de cardamome pendant 15 minutes (le temps de frire les aubergines et cuire la viande).

Essuyer les aubergines, les faire frire dans l'huile.

Faire revenir la viande hachée (assaisonnée de b'har et de sel) dans un peu d'huile. Étaler la viande cuite dans le fond.

Faire frire les oignons coupés en lamelles dans l'huile puis les déposer sur du papier absorbant.

Dans un moule allant au four, déposer les aubergines dans le fond et sur les parois. Ajouter la viande hachée, les oignons frits, le riz égoutté, puis le bouillon ayant servi pour le riz.

Cuire au four 20 minutes.

Poser une assiette et retourner pour servir, aubergines sur le dessus.

Décorer de graines de sésame.

J'ai onze ans, je m'ennuie un peu, maintenant, quand je reste plusieurs jours chez ma grand-mère, qui ne joue pas au foot, qui ne sait même pas que la Syrie a une équipe.

Elle a préparé pour moi un plat de riz au poulet et aux aubergines grillées.

« Prends ça, Amir, et va le poser sur la table. On mange, appelle tes cousins. Et arrête de râler, je ne te demande pas la lune, juste d'aider. »

Je traverse la cuisine.

Je rate la marche qui me sépare de la terrasse

Je tombe, et l'assiette tombe avec moi, bien à plat,

sur les dalles. J'ai peur de me faire gronder, gronder vraiment.

Je sens le jus des légumes qui coule le long de mes bras.

Elle rit, ma grand-mère : cette fois, c'est un rire qui me rassure.

Personne n'est fâché.

Elle dit : « Ah, on n'aura qu'à raconter aux autres qu'on a préparé une maklouba ! »

