

KAAKAT ET MERE

PETITES BOUCHÉES À LA PÂTE
DE DATTES ET CACAHUËTES

RECETTE FACILE
TEMPS DE PRÉPARATION ENV. 50'

D'EBTISSAM, YÉMEN

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

- > 4 mesures de farine
- > 1 mesure de beurre ou de margarine
- > 1 œuf
- > 1 pincée de sel
- > Eau de fleur d'oranger

POUR LA PÂTE A FOURRER

- > 50 g de beurre
- > 1 cc de cannelle
- > 300 g de pâte de dattes
- > 1 bol de cacahuètes grillées
- > 3 cs d'eau de fleur d'oranger
- > 1 cc de grains de sésame

AS-SALAM- ALEYKOUM !

Bonjour, que la paix soit sur vous ! Je m'appelle Ebtissam et je viens du Yémen. Comme beaucoup de femmes yéménites, j'ai fait des études à l'Université pour devenir professeur d'anglais et institutrice d'école enfantine. D'autres femmes sont médecin, ingénieur ou autres professions.

Malgré ma formation, j'ai des difficultés à trouver du travail en Suisse à cause de mon permis de séjour et de mon foulard. Cela m'attriste. Je porte le foulard par croyance religieuse et parce que je me sens protégée. Je me sentirais nue si je devais l'enlever. Ici, parfois je me force de ne pas m'habiller avec la robe noire traditionnelle parce que je vois que ça dérange beaucoup de gens. Mais lorsque je porte mon foulard et mes robes larges, je me sens moi-même. Je suis bien.

C'est difficile d'être loin de mon pays et de ma famille mais, grâce à la prière, je ne déprime jamais. Je fais chaque jour mes cinq prières. Cela organise mon rythme quotidien. Des fois je pleure, je demande. Et ça marche ! Pas tout de suite, mais j'observe que petit à petit les choses s'améliorent. Quoi qu'il m'arrive de bon ou de mauvais, je dis toujours « Al hamdu Lillah ! », « Merci Dieu ! ».



PRÉPARATION

1. Mélangez la farine avec le beurre et le sel, travaillez le mélange en frottant entre les paumes des mains, mouillez avec l'œuf et l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte malléable, laissez reposer.
2. Mettez la pâte de dattes dans une casserole à fond épais avec tous les autres ingrédients. Portez sur le feu en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène, laissez refroidir.
3. Divisez la pâte en boules de la grosseur d'une petite orange, étalez-la en une feuille très mince. Vous pouvez alors faire des formes différentes de petits gâteaux à servir avec du thé, par exemple.
4. LA CUISSON..
Faites cuire les gâteaux à four doux. Plongez-les dans le miel à la sortie du four. Saupoudrez-les de grains de sésame grillés.

LES FORMES...



LES BOURSES

Posez une boule de pâte à fourrer au milieu d'un rond de pâte, relevez les bords en serrant bien leur sommet, tournez la pâte une fois pour lui éviter de s'ouvrir en cuisant.

LES BÂTONNETS

Posez un carré de pâte, étalez dessus la pâte à fourrer, recouvrez avec un autre carré de pâte, coupez des bâtonnets de 8 à 9 cm de long, enrroulez-les sur eux-mêmes.

LES COURONNES

Étalez la pâte en petits rectangles de 10 cm de long sur 5 cm de large, posez au milieu un petit bâton de pâte à fourrer ayant la grosseur d'un crayon, pliez en deux puis à l'aide d'un couteau faites de petites coupures, roulez le bâtonnet de façon à former une sorte de couronne, en mouillant et en pinçant les extrémités.