

# SAMBOURAKS

CHAUSSONS À LA VIANDE

DE ELHAM, SYRIE

RECETTE FACILE

TEMPS DE PRÉPARATION 1h00 + TEMPS DE LEVAGE 30'

## INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

### POUR LA FARCE

- > 1 kg de viande de bœuf hachée
- > 500 gr d'oignons (= 3 ou 4 petits ou 2 grands)
- > 100 gr de persil
- > 2 ou 3 dents d'ail
- > paprika
- > poivre noir et rouge
- > 1 l d'huile pour frire

### POUR LA PÂTE

- > 2 kg de farine
- > 1 cc de sel
- > eau
- > 1 cs d'huile
- > 1 cube de levure



## ROSA BASH! BONJOUR!

Je m'appelle Elham, je suis kurde de Syrie.

Je viens de la ville de Dirik, à l'extrême nord-est de la Syrie, tout près de la frontière avec la Turquie et l'Irak. Dans ma ville, il y a des kurdes, des arabes et aussi beaucoup de chrétiens (assyriens et arméniens). J'ai quitté mon pays avec mon mari et mes deux premiers enfants au début de la guerre en Syrie, il y a 5 ans. Mon frère était déjà ici et il nous a encouragé à choisir la Suisse comme destination. Je me disais que c'était un pays tranquille et joli où il y aurait du travail.

Nous sommes partis depuis la Turquie en camion. Mes enfants étaient très petits: l'aîné avait 2 ans et le cadet un an et trois mois. Ils sont presque jumeaux ! Maintenant, ils ne se rappellent plus de leurs grands-parents, ni de notre maison et ils me demandent si elle était belle, si elle était grande, si c'est toujours chez eux. Ils veulent savoir comment s'appellent mes parents, les oncles, les tantes et les cousins.

# PRÉPARATION

1. **PRÉPARATION DE LA PÂTE :** Mélanger la farine, le sel, l'eau, l'huile et la levure dans une grande terrine et travailler la pâte. Laisser reposer 30 minutes.
2. **PRÉPARATION :** Faire chauffer un peu d'huile dans une marmite et faire revenir la viande. Ajouter les oignons hachés, l'ail, le persil, le poivre et le paprika et laisser mijoter à feu doux pendant 10 min. Réserver et laisser refroidir.
3. **CONFECTION DES SAMBOURAKS :** Etaler la pâte sur un plan de travail préalablement fariné, sur une épaisseur de 3 mm. Découper à l'aide d'un emporte-pièce (ou d'un verre) des ronds de pâte de 10 cm de diamètre. Mettre de la farce au centre du disque, le refermer pour former un chausson et souder les bords à l'aide d'une fourchette, en appuyant sur les rebords. Disposer les sambouraks au fur et à mesure sur un plateau. Recommencer jusqu'à épuisement des ingrédients.
4. **FRITURE :** Chauffer un bain de friture et faire cuire les sambouraks par 7 ou 8 (ou davantage) selon leur taille, les tourner pour bien les faire dorer des deux côtés; les sortir et les mettre à égoutter sur du papier absorbant.
5. **POUR LA CUISSON :** il est aussi possible de cuire les sambouraks au four : badigeonner du jaune d'œuf à l'aide d'un pinceau et cuire dans un four préchauffé à 200° pendant 30 minutes (ou jusqu'à ce qu'ils soient dorés).

BON APPÉTIT !

## NOTRE LANGUE EST INTERDITE À L'ÉCOLE



Les enfants n'apprennent que l'arabe. Moi je le parle un peu, mais je ne sais pas l'écrire. Je n'ai pas pu aller à l'école car ma famille était pauvre, mon père très âgé et j'ai dû commencer à travailler à l'âge de dix ans. Il y a peu de travail pour les kurdes. Beaucoup de gens n'ont même pas de carte d'identité, donc pas de permis de travail. En fait, même les kurdes qui ont fait l'école trouvent difficilement un travail après. Alors, nous cherchons un emploi dehors, à la campagne. C'est dur !

Quand j'ai commencé, à dix ans, j'allais apporter de l'eau à boire aux travailleurs. Plus grande, je fauchais les champs. Les terres appartiennent pour la plupart à des propriétaires, souvent arabes, qui ne vivent pas en ville. Beaucoup de kurdes, dont mon père, ont perdu leurs terres qui ont été prises par la police, au profit des autorités, y compris de Bachar el Assad. Et on ne peut rien faire ! A qui aller se plaindre ?