

Bameh

800 g de viande à os (veau, agneau).

500 g de gombos.

7 gousses d'ail.

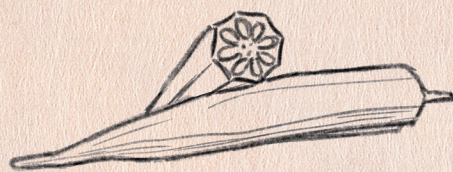
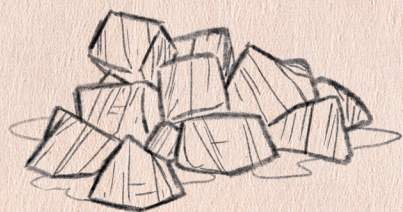
3 cuillères à soupe d'huile.

3 tomates coupées en dés.

B'har.

1 poignée de coriandre fraîche hachée.

3 cuillères à soupe de jus de citron.



Cuire la viande à la cocotte-minute.

La recouvrir d'eau, saler et poivrer.

Laver et retirer la tête des gombos (ne pas les couper).

Faire revenir les gombos dans la sauteuse avec l'ail (attention, le gombo est fragile !).

Ajouter la viande, les tomates, le b'har et la coriandre.

Recouvrir d'eau et laisser mijoter 5 minutes.

Ajouter le jus de citron avant de servir.

Quand ma grand-mère cuisinait sa bameh, l'odeur gagnait rapidement toute la maison, jusqu'à la chambre des enfants, à l'étage, où je jouais avec mes cousins.



Je me souviens du fumet d'abord discret, celui des oignons cuits avec les gombos, la coriandre, le b'har et les épices, qui venait titiller mes narines.

La faim nous gagnait, jusqu'à tout envahir - nos jeux, nos rires. Et, ne tenant plus, nous finissions par descendre les marches quatre à quatre, par manquer de tomber, même, pour croquer plus vite dans le gluant des gombos encore brûlants.

