

# Confiture de rose

100 g de pétales de rose.

250 ml d'eau.

1 cuillère à soupe de jus de citron.

Autant de sucre que d'eau restant après la cuisson des pétales.

125 g d'amandes effilées.

Faire bouillir les pétales avec l'eau pendant 10 minutes.

Filter ce jus de rose, ajouter le jus de citron et verser le sucre.

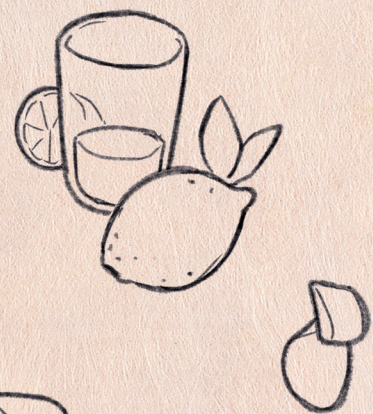
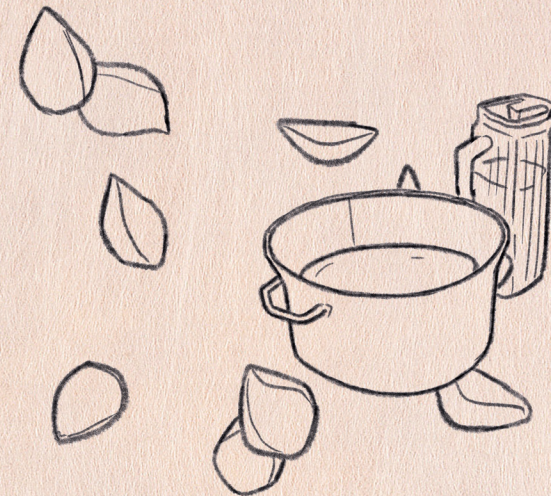
Cuire 15 à 20 minutes.

Ajouter les pétales et cuire 10 minutes environ.

Pour obtenir une texture agréable en bouche, ajouter les amandes à la fin de la cuisson.

Mélanger pour les incorporer, puis laisser reposer 15 minutes.

Verser chaud dans les pots et refermer aussitôt.



Parce qu'elle est trop vieille pour vivre seule, ma grand-mère est venue s'installer chez nous, à Alep.

Il y a des bombardements tous les jours ; elle chante plus fort quand elle les entend, plus fort pour couvrir le bruit.

Ce matin-là, c'est moi qui prépare le petit déjeuner pour elle : de la confiture de pétales de rose sur un pain pita, et du thé.

L'odeur de la rose, le thé brûlant qui ramollit le pain, la douceur de ses yeux posés sur moi.

Un grondement semble plus fort que les autres, plus près sans doute. Sa voix tremble et les murs aussi.

Plus tard, on apprend que cette bombe-là a tué mon cousin Fadi, sur le chemin de l'école.

On n'ouvre plus le pot de confiture de rose. Ce goût-là, non, on ne peut plus.

D'ailleurs on ne mange plus le matin. On boit le thé en silence.

Parfois je chante fort, trop fort, pour couvrir ses sanglots.

