

Salade fattouch

1 laitue ciselée.

Feuilles d'épinards (ou mâche).

1 tomate moyenne coupée en dés.

1 concombre.

1/4 de poivron rouge coupé en dés.

1/4 de poivron jaune coupé en dés.

3 radis émincés.

15 feuilles de menthe hachées grossièrement.

Persil plat haché.

Graines de grenade.

Huile d'olive, citron, sumac pour la vinaigrette.

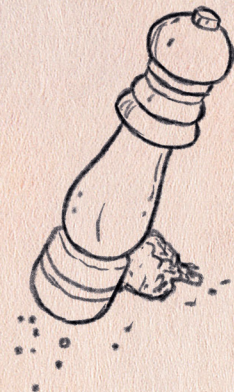
Pain pita.

Huile d'olive, sumac, poivre et zaatar.

Dans un grand saladier, mélanger tous les ingrédients.

Assaisonner d'une sauce à l'huile d'olive, citron et sumac.

Faire revenir le pain pita dans l'huile d'olive assaisonnée au zaatar et au sumac, et le passer au four jusqu'à ce qu'il soit bien doré.



Les jours où on mangeait tous ensemble, les cousins, les oncles, les tantes, ma mère faisait sa salade fattouch.

La même grande assiette pour tout le monde.

Petit, je devais m'imposer pour réussir à attraper quelque chose à manger. Jouer des coudes.

Me frayer un passage au milieu des adultes.

Une fois, je me souviens, quand j'ai enfin réussi à atteindre le plat, il me restait trois pois chiches. Alors, le lendemain, ma mère m'en avait préparé une pour moi seul.

Une assiette entière de salade fattouch, rien que pour moi.

Elle cuisinait comme elle aimait.

