

SPÉCIALITÉ TURQUE

Asure, dessert surprenant



ON FLASHÉ !

Envoyez vos plus belles images de paysages, immortalisez vos belles découvertes, vos rencontres insolites sur lamarseillaise.fr ou en flashant ce QR code avec votre smartphone.



Ingrédients

- 2 verres de blé
- 1 verre de pois chiche
- 1 verre de haricots secs
- 1 verre de maïs
- 2 verres de sucre
- 1 verre d'abricots secs
- 1 verre de raisins secs
- 8 figes sèches
- Noix, amande, cannelle, pistache, grenade...



Le Asure, un dessert turc très particulier à base de... pois chiches. Très apprécié en Turquie, on le trouve dans les foyers mais aussi dans le moindre restaurant ou petit snack. L'histoire dit que Noé fit ce dessert après le déluge, y mettant tout ce qui lui restait sous la main. D'où ce mets très copieux à base de légumes et fruits secs. Dans la communauté alévie, on le déguste à la fin du jeûne du mois de muharrem, le premier mois du calendrier

musulman. La tradition veut qu'on en fasse beaucoup pour le distribuer autour de soi. Ce qui est plutôt une bonne idée car si le plat est très facile à faire, il nécessite... beaucoup de temps. Prêts ? À vos casseroles.

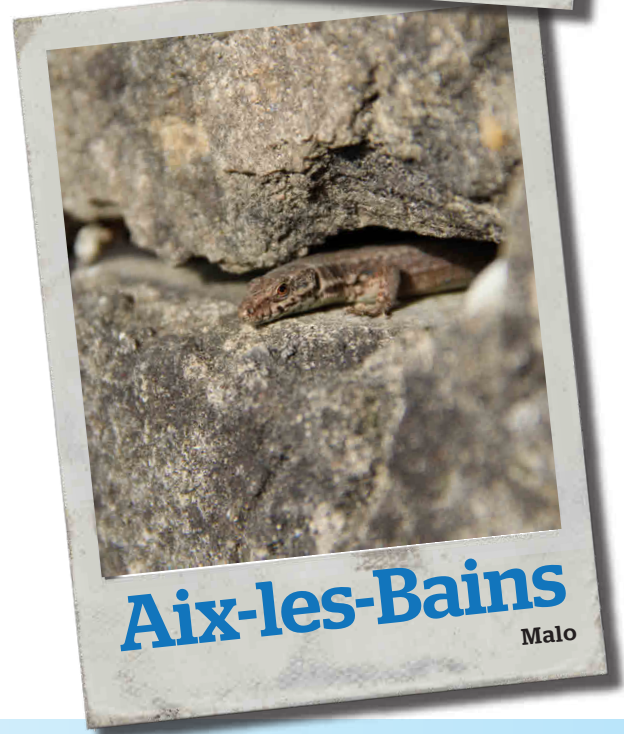
La veille, faire tremper les haricots secs et les pois chiches dans un même bol et le blé. Le jour J, égoutter tout cela et le mettre dans une cocotte-minute. Recouvrir très largement d'eau et laisser cuire 45 mn.

Faire tremper les abricots et les raisins dans de l'eau. À la fin des 45 mn, basculer les lé-

gumes secs dans une cocotte normale, les couvrir d'eau chaude, ajouter les fruits secs en ayant préalablement coupé les abricots en morceaux, le maïs, le sucre et de la cannelle. Laisser cuire 1/2 heure en remuant régulièrement.

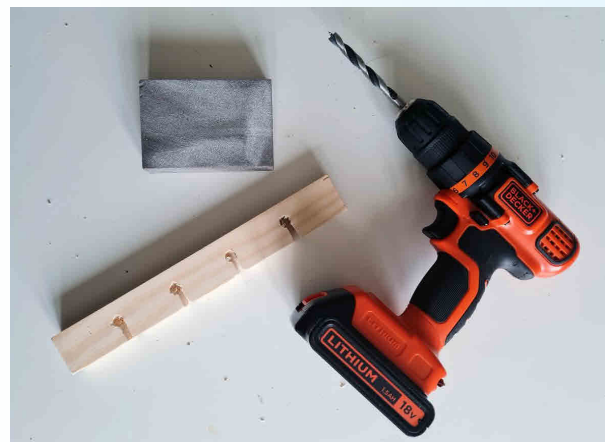
Verser la préparation dans des bols. Quand elle a refroidi, procéder à la « décoration » : déposer des amandes, des noix et des pistaches concassées et quelques graines de grenade... Et savourer, chaud ou froid, au choix.

A.S.



À FAIRE SOI-MÊME. Un porte... porte-clés en bois

Elles traînent partout, on les cherche sans arrêt : les clés. D'où ce porte porte-clés à la fois joli et pratique. Il vous faudra une chute de tasseaux, une scie, une perceuse-visseuse, deux vis à bois ou de longs clous, du papier de verre, du vernis transparent, une cordelette, des perles en bois. En remerciant le blog « chezviviane.fr ».



Étape 1

Prendre un tasseau de la taille qui vous convient et percer des trous au centre, espacés de 5 cm. Avec la scie, découper les fentes qui permettront d'insérer les clés en prenant garde d'aller droit. Poncer ensuite l'ensemble pour le rendre lisse.



Étape 2

Prendre la cordelette et découper des morceaux de 20 cm. En prévoir une par trousseau de clés à accrocher. Passer la cordelette dans le trousseau puis glisser une grosse perle en bois avant de nouer les extrémités.



Étape 3

Vernir en laissant apparaître la couleur naturelle du bois ou peindre selon la déco de votre appartement. Installer le tasseau sur le mur de l'entrée à l'aide de chevilles et de vis à bois ou de simples clous. Et... ne cherchez plus vos clés !