



Sahlab: La réponse du Moyen-Orient au latté

Description

Par Christine Sarkis, le 13 Décembre 2022

Chaque gorgée renferme les riches saveurs de la terre du Levant et les épices des traditions des fêtes qui transcendent les religions et remontent à plusieurs siècles.



Image : Dina Saeed/Alamy

Quelle soit servie à la louche dans l'urne fumante d'un vendeur de rue de Bethlém ou dégustée autour d'une table de cuisine californienne, la boisson de fête **sahlab** raconte une histoire à chaque gorgée. Le premier goût est aussi chaleureux et floral que ses origines

ensoleillées. La deuxième révèle une texture épaisse aussi soyeuse que des pâtes d'orchidée. Et avec la troisième, on découvre les premiers indices de son histoire, les riches saveurs du Levant et les épices des traditions des fêtes qui transcendent les religions et remontent à plusieurs siècles.

Dans la cuisine de Blanche Shaheen, auteur de livres de cuisine, de la vapeur s'échappe de petites tasses, transportant des parfums qui rappellent le passage des saisons, les fleurs d'oranger de la fin de l'hiver et les roses du printemps. Pour Blanche Shaheen, le *sahlab* n'est pas seulement la boisson des fêtes de fin d'année que sa mère lui a appris à préparer. Il agit également d'une histoire de famille et de pérennité de la culture.

Le *sahlab*, un mélange épais et riche de lait, de sucre et d'épices, est une boisson hivernale semblable à un latté, et pour les chrétiens palestiniens, il est fortement lié à la période de Noël. Bien que Mme Shaheen ait grandi en Californie, les récits de sa famille concernant cette friandise sont ancrés dans les rues de Bethléem, lieu de naissance de Jésus et donc de la fête. « Ma mère se souvient d'avoir bu du *sahlab* dans un stand de boissons palestinien après avoir assisté à la messe à l'église de la Nativité », raconte-t-elle. Lorsque la mère de Shaheen est mariée et a émigré aux États-Unis en 1970, elle a emmené avec elle la recette et la tradition.

Shaheen perpétue cette tradition, avec quelques ajustements. La version que sa mère sirotait lorsqu'elle était enfant dans les rues de Bethléem était faite avec de la poudre de *sahlab*, une farine fabriquée à partir de tubercules d'orchidée cueillis à l'état sauvage. Utilisée depuis l'époque ottomane comme épaississant dans les desserts et les boissons, cette poudre provient d'orchédes qui sont [aujourd'hui en voie d'extinction](#), ce qui rend l'exportation de cet ingrédient illégale et sa production non durable.

Shaheen dit que, comme de nombreux Palestiniens de la diaspora, elle imite la texture et la saveur de la poudre de *sahlab* avec la combinaison plus facile à trouver d'amidon de maïs (maïzena) et d'eau de rose ou de fleur d'oranger. Lorsque ces ingrédients sont mélangés au lait, du sucre et des épices chaudes comme la cannelle ou la cardamome, puis garnis de pistaches et de noix de coco, ils se transforment en ce que Shaheen appelle « une boisson qui se mange ».



Le *sahlab* de Blanche Shaheen est une boisson de vacances d'été que sa mère lui a appris à préparer (Crédit : Blanche Shaheen).

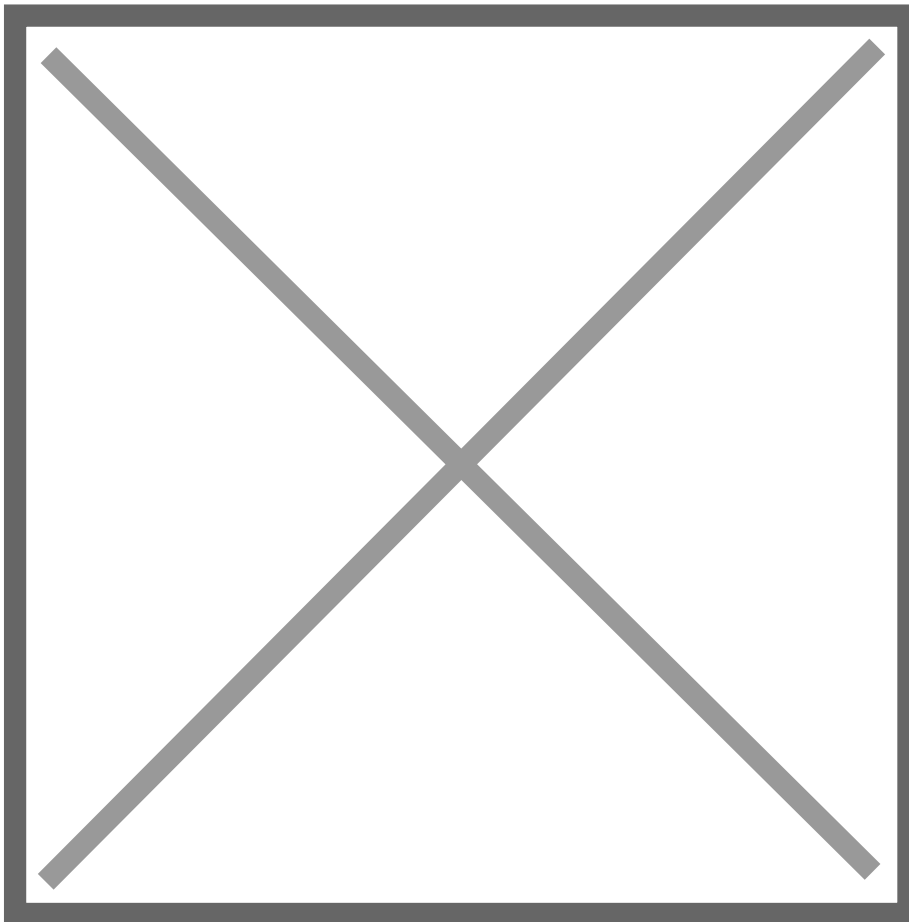
«Après l'avoir senti et siroté, vous pouvez aussi le goûter», dit-elle, notant que les garnitures, qui aujourd'hui peuvent aussi inclure des ingrédients comme des flocons de cacao ou du caramel, donnent du croquant et de la texture à cette boisson qui ressemble à un pudding. Adaptables et irrésistibles, les variantes du *sahlab* sont également populaires parmi les personnes de toutes confessions dans des pays du Moyen-Orient tels qu'Israël, le Liban, la Syrie et la Jordanie.

Le *sahlab* joue un rôle de premier plan pendant les fêtes et revêt une signification particulière pour Shaheen. «Oui, c'est une boisson, mais c'est aussi une identité pour nous». En tant que Palestiniens aux États-Unis, dit-elle, «nous cherchons des points d'attache qui proviennent de la nourriture et des rituels qui l'entourent.»

Oui, câ??est une boisson, mais il sâ??agit aussi dâ??une identitÃ© pour nous

Pour Shaheen, le *sahlab* incarne le NoÃ«l de BethlÃ©em, oÃ¹ rÃ©side encore une grande partie de la famille de sa mÃ¨re. Ã NoÃ«l, chez elle en Californie, sa famille recrÃ©e des traditions de plusieurs gÃ©nÃ©rations. Ã Nous regardons la messe en streaming sur YouTube Ã lâ??Ã©glise de la NativitÃ© et nous buvons notre *sahlab* parce que câ??est ce qui se rapproche le plus de NoÃ«l Ã BethlÃ©em sans y Ãªtre vraiment. Ã

Ã BethlÃ©em, le *sahlab* reprÃ©sente un esprit de fÃªte qui transcende la religion. Ã Les rues sont animÃ©es, avec des groupes qui jouent, des arbres et des dÃ©corations de NoÃ«l, et des musulmans qui font la fÃªte avec les chrÃ©tiens Ã, a dÃ©clarÃ© Shaheen. Ã Câ??est vraiment beau de voir tout le monde se rÃ©unir pour cÃ©lÃ©brer et respecter les traditions des autres. Et le *sahlab* fait partie de cette tradition. Ã



Pour lâ??auteur du livre de cuisine Blanche Shaheen, le *sahlab* est une histoire de famille et de culture (Credit : Blanche Shaheen)

PrÃ©parez votre propre *sahlab* cette annÃ©e

Blanche Shaheen a inclus cette recette de *sahlab* dans son livre de cuisine Ã [Feast in the Middle East](#) Ã . Elle fait Ã©galement [une dÃ©monstration](#) de la recette sur sa chaÃªne YouTube.

Sahlab

Par Blanche Shaheen

Ingrédients :

3 cuillères à soupe (26g) d'amidon de maïs (bleuet)

4 tasses (950ml) de lait (ordinaire ou sans produit laitier de votre choix)

à 1 tasse (65g) de sucre

1 cuillère à café (5ml) d'eau de rose ou d'eau de fleur d'oranger

à 1 tasse (25g) de noix de coco

à 1 tasse (40g) de pistaches finement hachées

Cannelle, au goût

Instructions :

1. Remuez la fécule de maïs dans ½ tasse (120ml) de lait jusqu'à ce qu'elle soit dissoute, mettez de côté.
2. Portez le reste du lait et le sucre à ébullition dans une casserole, puis baissez à frémissement et remuez pour vous assurer que le sucre se dissout.
3. Ajouter le mélange de fécule de maïs (bleuet) et le lait dans la casserole.
4. Laisser mijoter pendant 10 minutes à feu doux, en remuant constamment pour éviter la formation de grumeaux.
5. Ajouter l'eau de rose ou l'eau de fleur d'oranger, remuer à nouveau et servir dans des petites tasses individuelles.
6. Saupoudrer chaque tasse de lait d'une cuillère à café bombée de pistaches et de noix de coco.
7. Saupoudrer de cannelle et servir immédiatement.

Trad. A.G pour l'Agence Média Palestine

Source : [BBC](#)

date créée

2022/12/15