



Atelier
écriture 

Journal de Bord d'un confinement

C comme Cuisine

Les caprices de mon fils

Je parle aujourd'hui de ma cuisine. Quand je me mets en cuisine, la première chose qu'à quoi je pense, ce n'est pas à ma recette mais à ce que mon fils va bien encore pouvoir me dire. Mon fils est trop difficile pour la nourriture. Certains jours je fais de la soupe maghrébine qui s'appelle harira. Il me dit : «maman enlève les pois chiches de ma soupe» mais comment faire c'est un des ingrédients principaux de cette recette. Tous les jours il me dit j'aime ça, je n'aime pas ça.

Aujourd'hui je fais un dessert, il y a beaucoup de desserts spéciaux pour le ramadan mais je fais le plus facile, ça s'appelle kamar aldine, c'est un dessert égyptien. Encore une fois mon fils n'aime pas ça mais moi j'adore !

Je vous partage la recette. Voici les ingrédients :
o Pâte d'abricot / o Sucre / o Maizena / o Eau de rose
Couper la pâte d'abricot et la mettre dans l'eau et laisser 2h. Mettre la pâte dans le mixeur. Verser le jus dans une casserole et mettre la maizena et le sucre et bien mélanger. Mettre sur le feu en continuant de mélanger jusqu'à obtenir une crème. Verser dans un petit bol et décorer. Déguster !

Sahar



Handwritten notes on a piece of paper

2020

CONFINEMENT