



Pâques à Chypre !

Ecrit par : Marie J. Dudort

POUR PÂQUES, MA FAMILLE ET MOI AVONS DÉCIDÉ DE PARTIR À LA CONQUÊTE DE L'ÎLE DE CHYPRE.

A L'ARRIVÉE, UNE VAGUE DE CHALEUR A FRAPPÉ NOS VISAGES.

AH, LA CHALEUR DE LA MÉDITERRANÉE !

NOUS AVONS EU L'OPPORTUNITÉ D'ESSAYER LA CUISINE TYPIQUE DU PAYS, ET J'AI DÉCOUVERT UN DÉLICE : LES FLAOUNES !

LA FLAOUNA EST LE PLAT CHYPRIOTE TRADITIONNEL DE PÂQUES, COMPOSÉ D'UNE FEUILLE DE PÂTE REMPLIE DE FROMAGE PAPHITIKO, OU DE HALLOUMI, DE RAISINS SECS ET DE MENTHE, ET AROMATISÉ AU MAHLEPI ET À LA GOMME À MASTIC.

LÀ-BAS, ON NOUS A EXPLIQUÉ QUE CE PLAT EST SE FAIT EN CHYPRE DEPUIS LE 19^E SIÈCLE. SELON LA TRADITION, ILS ÉTAIENT PRÉPARÉS LE SAMEDI SAINT, PUIS APPORTÉS DANS LES ÉGLISES ET CONSOMMÉS APRÈS LA MESSE. ILS ÉTAIENT ÉGALEMENT OFFERTS AUX VISITEURS ÉTRANGERS ET AUX PERSONNES QUI NE POUVAIENT PAS LES PRÉPARER ELLES-MÊMES.

MAIS CE PLAT, EN PLUS D'ÊTRE LA TARTE AU FROMAGE TRADITIONNELLE DE PÂQUES, AVAIT UN RÔLE UTILITAIRE. AUTREFOIS, LES "FLAOUNES" ÉTAIENT TRANSPORTÉS À L'ÉGLISE LE SOIR DU SAMEDI SAINT ET OFFERTS AUX FIDÈLES POUR LES AIDER À PASSER DU JEÛNE À LA CONSOMMATION DE VIANDE SANS PROVOQUER DE TROUBLES GASTRIQUES ! JUSQU'À RÉCEMMENT, CEPENDANT, LES FLAOUNES ÉTAIENT DISTRIBUÉES SOIT PAR LES ENFANTS ALLANT DE MAISON EN MAISON POUR ANNONCER LA RÉSURRECTION DU CHRIST, SOIT PAR LES MÉNAGÈRES SE RENDANT À L'ÉGLISE.

POUR FAIRE LES FLAOUNES, VOUS AUREZ BESOIN DE :

POUR LA GARNITURE 1 C. CAFÉ GOMME À MASTIC • 1 C. CAFÉ MAHLEPI • 1 C. CAFÉ SUCRE • 228G FROMAGE HALLOUMI • 228G CHEDDAR DOUX ET MOU • 115G RAISINS SECS • 84G DE SEMOULE • 1 C. CAFÉ LEVURE CHIMIQUE • 1/2 C. CAFÉ MENTHE SÉCHÉE MOULUE • 2 ŒUFS

POUR LA PÂTE 2 1/4 C. CAFÉ LEVURE SÈCHE ACTIVE • 300 ML LAIT TIÈDE, AVEC 1 C. CAFÉ GOMME À MASTIC • 1 C. CAFÉ MAHLEPI • 512G FARINE • 1 C. CAFÉ LEVURE CHIMIQUE • SUCRE • SEL • HUILE D'OLIVE POUR LA GARNITURE 1 ŒUF, BATTU • 70G GRAINES DE SÉSAME

