

Liste à commissions pour « repas pascal » du jeudi saint

Pour le pain azyme si on veut le faire soi-même (pour 6 à 10 personnes)

- 500 g de farine
- 5 cuillères à soupe d'huile
- Lait : une cuillère à soupe pour badigeonner les pains

Il existe sur le commerce des pains azymes ou des pains libanais qui feraient aussi l'affaire

Pour les herbes amères :

- Persil (une petite branche par personne) et sel pour l'eau salée
- « Cantadou au raifort » ou racine de raifort (plus difficile à trouver et moins appréciée par les enfants)

Pour signifier l'amitié ou l'amour

- céleris en branches (environ une branche pour 4 à 6 personnes)

Pour le haroseth (mélange sucré rappelant la douceur de vivre) **choisir une des 3 recettes**

A) Recette biblique :

- Dattes,
- figues,
- raisins secs
- amandes effilées
- miel

B) Recette à base de pommes :

- 2 pommes
- 1 citron
- Amandes moulues
- Cannelle et sucre
- Eventuellement 2 cuillères à soupe de vin rouge sucré.

c) Recette à base de bananes

- 2 bananes
- ½ verre de noix pilées ou noisettes ou amandes
- 3 cuillères à soupe de raisins secs.
- Sucre
- Epices : cannelle, clous de girofle, noix de muscade en poudre.
- Éventuellement 2 cuillères à soupe de vin rouge sucré.

Pour le partage des coupes

- Jus de raisin et vin s'il y a des adultes

Pour décorer la table

- 7 bougies pour le chandelier à 7 branches ou 7 bougies à poser alignées sur la table, autres bougies et luminions.
- Fleurs, serviettes, nappe...

Pour le repas principal (étape 12) : agneau ou volaille, pâtes ou riz, légumes, salades, desserts ...