

Recettes pour le « Repas pascal » du jeudi saint

Pain azyme

Pour 4 galettes rondes d'environ 15 cm de diamètre (taille d'une grande plaque)
(6-8 personnes)

- 500 g de farine
- 1,5 à 2 cuillères à café de sel
- 3 dl d'eau tiède
- 5 cuillères à soupe d'huile (0,25 dl)

Bien mélanger le tout, pétrir un moment jusqu'à ce que la pâte soit souple.

Faire des portions (boules rondes). Avec le rouleau à pâte, abaisser à environ 8 mm

Inciser une forme avec le sommet d'un verre ou le dos d'un couteau (exemple : soleil ou épis)

Badigeonner avec du lait.

Cuire au four préchauffé à 220 degrés 15 à 20 mn.

Vérifier que les pains azymes soient bien dorés.

Eau salée

Chauffer de l'eau et rajouter du sel (goûter que cela ait un goût d'eau de mer),
laisser refroidir.

Raifort : choisir entre le « Cantadou au raifort » et la racine

Plan A avec le fromage frais Cantadou :

Acheter du « Cantadou au raifort » et le mettre dans une petite assiette ou dans un bol.

Plan B (avec la racine de raifort) (tirée de « La cuisine de Pessah » par Ruth Sirkis):

- Une racine de raifort de 15 à 20 cm.

Tremper le raifort dans une grande quantité d'eau toute la nuit ou quelques heures.

Eplucher la racine, la râper et la placer dans un bol.

Remarques : râpé à la main, le raifort dégage une forte odeur, il est préférable d'utiliser le mixer.



Haroseth

Le haroseth est goûté avec les branches de céleri qui symbolisent l'amour et l'amitié.

Laver et couper les branches de céleri (taille : moitié d'un gros crayon), 1 ou 2 par personne.

Le haroseth est un mélange sucré avec des fruits secs. Il existe de nombreuses versions du haroseth selon les pays où le peuple juif était dispersé. Choisissez celle qui vous convient le mieux. Il est possible de varier les ingrédients de base et les recettes ci-dessous.

A.) Recette biblique :

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

Couper les figues et dattes en petits carrés, ajouter les raisins secs et un peu d'amandes effilées.

Ajouter du miel (viser une consistance de mortier cf. briques fabriquées par les hébreux en Egypte)

Eventuellement rajouter une petite giclée de jus de raisin, un peu de cannelle.

Bien mélanger le tout.

B.) Recette à base de pommes (tirée de « La cuisine de Pessah » par Ruth Sirkis):

- 2 pommes
- Cannelle
- 1 citron
- 2 cuillères à soupe de vin rouge sucré ou de jus de raisin
- Amandes moulues
- Sucre

Eplucher et râper grossièrement les pommes, ajouter le jus de citron, les amandes, le sucre, la cannelle et le vin rouge sucré. Bien mélanger.

C.) Recette à base de bananes (tirée de « La cuisine de Pessah » par Ruth Sirkis):

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

Réduire les bananes en purée.

Ajouter au fur et à mesure tous les ingrédients en les mélangeant bien.

Bon appétit !

et surtout, Joie et Paix pour votre célébration en famille !