

# Célébration de Jeudi saint avec préparation de la soupe de Jeudi saint



*Cette célébration est proposée à l'intention de communautés qui ne pourraient pas célébrer la Cène ensemble ce Jeudi saint. Elle propose de suivre tout simplement le récit que fait l'Évangile selon Marc, de la préparation de la Pâque à l'arrestation de Jésus.*

*Si la célébration est vécue à la maison, voici un défi à vivre en même temps : préparer la soupe de Jeudi saint et la laisser mijoter tout le temps de cette célébration.*

*Dans ce cas, préparer : 1 tasse d'oseille + 1 tasse de feuilles d'épinards + 1 tasse de cerfeuil + 1 tasse de feuilles « ail des ours » + 1 tasse de persil + 1 tasse de jeunes feuilles d'orties + tous les autres ingrédients de votre choix. Seule règle : les ingrédients doivent être de couleur verte (en Allemagne, « jeudi saint » se dit « jeudi vert », certainement en lien avec cette tradition culinaire du 12<sup>e</sup> siècle. Cette soupe de sortie d'hiver a pour mission de purifier l'organisme (avant Pâques). Toutes ces herbes lavées sont à couper finement, puis à faire cuire dans un litre d'eau légèrement salée. Passer au moulin si nécessaire. Il est possible d'ajouter de la crème fraîche au moment de la dégustation.*

## Accueil

Bienvenue à chacune et chacun dans ce temps où nous ferons mémoire du tout premier Jeudi saint. Nous parcourrons ensemble le récit de l'Évangile selon Marc qui s'offre à notre méditation.

Quels que soient les temps et les lieux,  
Quelles que soient les modalités de nos rassemblements,

La grâce et la paix vous sont données,  
De la part de Dieu notre Père  
Et de Jésus Christ notre sauveur.

## **L'heure de la préparation**

Nous sommes un jeudi, il y a bien longtemps, et les disciples entourent Jésus. Ils marchent à sa suite, depuis quelque temps déjà, ils ont entendu ses paroles, ils ont vu les signes qui accompagnent son annonce de la bonne nouvelle du Royaume de Dieu qui s'est approché.

Mais ils n'ont pas encore compris pleinement qui il est. D'ailleurs, l'avons-nous compris, nous à qui des clés ont été données dès le départ ? Peut-on vraiment comprendre qui est Jésus ? Peut-on faire autre chose que se mettre à sa suite, comme les disciples, et se mettre à l'écoute de ce qu'il a à nous dire, jusque dans les plus petites choses du quotidien ?

Ce jeudi-là, il y a bien longtemps, c'est un jeudi de fête : c'est la fête de la Pâque, et les disciples se préparent, avec tout Jérusalem, à fêter et faire mémoire de la sortie d'Égypte, de la libération de l'esclavage, comme aujourd'hui nous fêtons et faisons mémoire de la libération de tout ce qui nous enferme. Comme les disciples, nous nous préparons à fêter ce soir, ensemble, et avec Jésus.

### **Marc 14, 12-17**

*Le premier jour des Pains sans levain, le jour où l'on sacrifiait la Pâque, ses disciples lui disent : Où veux-tu que nous allions te préparer le repas de la Pâque ? Il envoie deux de ses disciples et leur dit : Allez à la ville ; un homme portant une cruche d'eau viendra à votre rencontre ; suivez-le, et là où il entrera, dites au maître de maison : Le maître dit : Où est la salle où je mangerai la Pâque avec mes disciples ? Il vous montrera une grande chambre à l'étage, aménagée et toute prête : c'est là que vous ferez pour nous les préparatifs. Les disciples partirent, arrivèrent à la ville, trouvèrent les choses comme il leur avait dit et préparèrent la Pâque. Le soir venu, il arrive avec les Douze.*

### **Invocation**

**Viens, Seigneur Jésus,**  
Toi aussi tu étais fatigué

A la fin de la journée ;  
Et le soir, tu rencontrais tes amis.

**Viens, Seigneur Jésus,**

Toi aussi, tu te réjouissais  
A la tombée de la nuit ;  
Tu partageais tes récits à la fin de la journée.

**Viens, Seigneur Jésus,**

Quand les lampes devenaient veilleuses,  
Tu enflammais la foi ;  
Tu ouvrais les Ecritures,  
Tu rompais le pain  
Et quand l'obscurité s'étendait,  
Tu répandais ta lumière.

**Viens, Seigneur Jésus !**

(D'après *Petit livre de Célébrations*, Wild Goose Resource Groupe, OPEC Olivétan, 2017)

Chant : ALL 12/16 : Joie pour des sœurs et des frères

## **L'heure de la fête**

Jésus est arrivé, dans la chambre haute, pour fêter la Pâque avec ses disciples les plus proches, les Douze.

Ils font mémoire ensemble des origines du peuple d'Israël, ce jour où Dieu est intervenu pour libérer ce peuple de l'asservissement dans le pays d'Egypte, et pour le conduire vers une terre de liberté où vivre en sa présence.

### **Exode 12, 1-14**

*Le SEIGNEUR dit à Moïse et à Aaron, en Egypte : Ce mois-ci sera pour vous le premier des mois ; il sera pour vous le premier des mois de l'année. Dites à toute la communauté d'Israël : Le dixième jour de ce mois, on prendra un mouton ou une chèvre pour chaque famille, une bête par maison. Si la famille est trop peu nombreuse pour une bête, elle la prendra avec le voisin le plus proche de la maison, selon le nombre de personnes à nourrir ; vous répartirez cette bête d'après ce que chacun peut manger. Ce sera une bête sans défaut, un mâle d'un an ; vous pourrez prendre un agneau ou un chevreau. Vous le tiendrez en réserve jusqu'au quatorzième jour de ce mois ; toute l'assemblée de la communauté*

*d'Israël l'immolera à la tombée du soir. On prendra de son sang et on en mettra sur les deux montants et sur le linteau de la porte des maisons où on le mangera. Cette même nuit, on mangera la viande ; on la mangera rôtie au feu, avec des pains sans levain et des herbes amères. Vous n'en mangerez pas à demi-cuit, ni bouilli dans l'eau ; il sera rôti au feu, avec la tête, les pattes et les entrailles. Vous n'en laisserez rien jusqu'au matin ; s'il en reste quelque chose le matin, vous le jetterez au feu. Voici comment vous le mangerez : une ceinture à vos reins, vos sandales aux pieds et votre bâton à la main ; vous le mangerez à la hâte. C'est la Pâque du SEIGNEUR. Cette nuit-là, je parcourrai l'Égypte et je frapperai tous les premiers-nés en Égypte, depuis les humains jusqu'aux bêtes ; ainsi j'exécuterai mes jugements contre tous les dieux de l'Égypte. Je suis le SEIGNEUR (YHWH). Le sang sera pour vous un signe sur les maisons où vous serez : lorsque je verrai le sang, je passerai sur vous, et il n'y aura pas sur vous de fléau destructeur quand je frapperai l'Égypte. Ce sera pour vous un jour d'évocation ; vous le célébrerez comme une fête pour le SEIGNEUR, vous le célébrerez comme une prescription perpétuelle, pour toutes vos générations.*

Cette histoire, c'est celle de la dixième des dix plaies d'Égypte. Moïse avait demandé à pharaon de laisser aller les enfants d'Israël, mais son cœur s'était endurci, encore et encore. Alors c'est au cœur que la dernière plaie frappe l'Égypte : elle frappe les premiers-nés de toute l'Égypte. La mort des uns va permettre la libération des autres.

Et Dieu protège encore ceux qu'il va libérer : le signe qui les protégera sera celui du sang d'un petit, un chevreau, un agneau, sacrifié. Le sacrifice de l'un va permettre la protection des autres.

Ce jeudi-là, où les disciples fêtent la mémoire de cette première Pâque avec Jésus, ils ne savent pas encore que c'est lui, l'agneau qui va les protéger, lui, le premier-né qui va les libérer. Mais lui le sait.

## **Marc 14, 18-21**

*Pendant qu'ils étaient à table et qu'ils mangeaient, Jésus dit : Amen, je vous le dis, l'un de vous, qui mange avec moi, me livrera. Attristés, ils se mirent à lui dire l'un après l'autre : Est-ce moi ? Il leur répondit : C'est l'un des Douze, celui qui met avec moi la main dans le plat. Le Fils de l'homme s'en va, selon ce qui est écrit de lui. Mais quel malheur pour cet homme par qui le Fils de l'homme est livré !*

*Mieux vaudrait pour cet homme ne pas être né.*

Chant : ALL 13/03 : Quand les montagnes s'éloigneraient

## **L'heure du don**

Jésus sait ce qui va arriver cette nuit-là, ces jours-là, et ce qui était une fête ordinaire tourne à l'extraordinaire.

### **Marc 14, 22-25**

*Pendant qu'ils mangeaient, il prit du pain ; après avoir prononcé la bénédiction, il le rompit et le leur donna en disant : Prenez ; c'est mon corps. Il prit ensuite une coupe ; après avoir rendu grâce, il la leur donna, et ils en burent tous. Il leur dit alors : C'est mon sang, le sang de l'alliance, qui est répandu pour une multitude. Amen, je vous le dis, je ne boirai plus du produit de la vigne jusqu'au jour où je le boirai, nouveau, dans le royaume de Dieu.*

### **Prions**

Je voudrais donner par amour, comme toi, Seigneur, et non par intérêt ;

Par grâce sans regarder le mérite ;

Par tendresse sans attendre le cri de détresse.

Je voudrais donner par bonté, comme toi, Seigneur, et non par aumône,

Je voudrais donner par débordement même s'il n'y a pas de remerciement,

Par solidarité et non par obligation afin de satisfaire la loi de charité,

Par fraternité avant même que se tende pour supplier la main de ma sœur,  
de mon frère,

Par avance et non par retour du courrier.

Je voudrais donner par-dessus tout, même par-dessus les offenses,

Je voudrais donner à part entière et non par fraction !

Je voudrais pardonner, me donner moi-même, comme toi, Seigneur, donné  
pour la vie du monde !

Je voudrais pardonner... comme tu te donnes !

(D'après *Terres*, Charles Singer, Éditions du Signe, 1996)

Chant : ALL 24/13 : Seigneur Jésus, par ton Esprit

## Prions

Quelle joie pour nous, ce soir !

Ici et maintenant, nous contemplons Jésus le Christ à l'œuvre au milieu de nous :

Il se propose en nourriture à qui titube sur les routes de la vie, il partage sa vie à qui n'a d'autre désir que la faim de vivre, il accepte d'être brisé pour que chacune et chacun prenne sa part de l'amour de Dieu, gratuitement, sans contrepartie, parce que la source est jaillissante pour toutes et tous.

Il se livre, offrande universelle, pour que la force de son Esprit vienne en chaque personne qui décide, à sa suite et avec lui, de sauver le monde par l'unique puissance de sa tendresse.

Apprends-nous, Père, à reconnaître Jésus le Christ, ce soir où nous faisons mémoire de ce premier jeudi saint, et à le suivre quel que soit le chemin !

Il est, Lui, le signe absolu de ta fidélité à l'humanité pour les siècles des siècles.

(D'après *Terres*, Charles Singer, Éditions du Signe, 1996)

## L'heure de la fidélité

### Marc 14, 26-31

*Après avoir chanté, ils sortirent vers le mont des Oliviers. Jésus leur dit : Il y aura pour vous tous une cause de chute, car il est écrit : Je frapperai le berger, et les moutons seront dispersés. Mais après mon réveil, je vous précéderai en Galilée. Pierre lui dit : Quand cela serait pour tous une cause de chute, cela ne le serait pas pour moi. Jésus lui répond : Amen, je te le dis, aujourd'hui, cette nuit même, avant qu'un coq ait chanté deux fois, toi, tu m'auras renié par trois fois. Mais lui n'en protestait que davantage : Quand il me faudrait mourir avec toi, je ne te renierais pas ! Et tous en disaient autant.*

Être fidèle, donner ce qu'on a promis, déployer l'amour qu'on s'est engagé à offrir, quelles que soient les difficultés, tenir jusqu'au bout dans la promesse, même si la joie et l'ardeur éclatent sous les coups de la trahison, même si des croix se profilent à l'horizon :

Jésus est fidèle !

Se sacrifier, devenir serviteur et s'abaisser, se rompre, accepter d'être déchiré

quand le sacrifice de soi est l'unique façon de distribuer l'amour :

Jésus est fidèle !

Faire la volonté d'un Autre, se mettre à sa disposition, quitter son rang pour n'être plus qu'une Parole semée dans le monde, faire confiance encore quand la coupe est trop pleine,

Tomber à genoux, seul, face à la nuit et à l'abandon quand la Passion est l'unique façon de sauver par amour :

Jésus est fidèle !

Toi, et toi, et moi, chacune, chacun, et ensemble, nous sommes fidèles en Christ Jésus ! (D'après *Terres*, Charles Singer, Editions du Signe, 1996)

Chant : Rien ne pourra jamais

## **L'heure de la prière**

### **Marc 14, 32-40**

*Ils arrivent au lieu nommé Gethsémani, et il dit à ses disciples : Asseyez-vous ici pendant que je prierai. Il prend avec lui Pierre, Jacques et Jean. Il commença alors à éprouver l'effroi et l'angoisse. Il leur dit : Je suis triste à mourir ; demeurez ici et veillez. S'étant avancé un peu, il tombait à terre et priait pour que, s'il était possible, cette heure s'éloigne de lui. Il disait : Abba, Père, tout est possible pour toi ; éloigne de moi cette coupe. Toutefois, non pas ce que, moi, je veux, mais ce que, toi, tu veux. Il vient et les trouve endormis ; il dit alors à Pierre : Simon, tu dors ! Tu n'as pas été capable de veiller une heure ! Veillez et priez, afin de ne pas entrer dans l'épreuve ; l'esprit est ardent, mais la chair est faible. Il s'éloigna encore et pria en répétant les mêmes paroles. Puis il revint et les trouva endormis, car ils avaient les yeux lourds. Ils ne savaient que lui répondre.*

Jésus a ressenti l'effroi et l'angoisse. Jésus a été triste à mourir. Il n'est pas allé en dansant jusqu'à la croix.

Jésus a voulu partager ce fardeau : avec ses disciples, ceux qui venaient de lui promettre fidélité, d'être avec lui quoi qu'il arrive, jusqu'au bout ; avec son Père, à qui il a tout remis, dans son obéissance extrême, jusqu'à la dernière extrémité.

Comme des enfants, les disciples se sont endormis. Pourquoi auraient-ils eu peur, eux, puisque leur maître, leur ami, était avec eux ? Ils avaient promis qu'ils iraient jusqu'au bout... mais le bout était déjà là, et ils ne le savaient pas. Alors ils se sont endormis, dans la sécurité de la présence de Jésus.

## **De la Règle de Reuilly :**

Celui qui prie allume un flambeau  
à la lumière duquel est perçue  
la lumière de Dieu.

La frontière entre le songe et la prière  
est presque impalpable.

La prière est désirée, le songe est donné  
mais l'un comme l'autre  
attestent au tréfonds de l'être  
la présence d'un Dieu qui parle  
lorsque tout semble muet.

Je dors mais mon cœur veille.

Chant : Bleibet Hier – Communauté de Taizé (Restez ici et veillez avec moi, veillez et priez)

## **L'heure du dépouillement**

### **Marc 14, 41-52**

*Il vient pour la troisième fois et leur dit : Vous dormez encore, vous vous reposez ! C'en est fait. L'heure est venue ; le Fils de l'homme est livré aux pécheurs. Levez-vous, allons ; celui qui me livre s'est approché. Aussitôt, comme il parle encore, survient Judas, l'un des Douze, et avec lui une foule armée d'épées et de bâtons, envoyée par les grands prêtres, les scribes et les anciens. Celui qui le livrait leur avait donné un signal : Celui que j'embrasserai, c'est lui ; arrêtez-le et emmenez-le sous bonne garde. Aussitôt arrivé, il s'approche de lui et lui dit : Rabbi ! Et il l'embrassa. Alors ils mirent la main sur lui et l'arrêtèrent. Un de ceux qui étaient là tira l'épée, frappa l'esclave du grand prêtre et lui emporta l'oreille. Jésus leur dit : Vous êtes sortis pour vous emparer de moi avec des épées et des bâtons, comme si j'étais un bandit. Tous les jours j'étais parmi vous à enseigner dans le temple, et vous n'êtes pas venus m'arrêter. Mais c'est pour que les Ecritures*

*soient accomplies. Alors tous l'abandonnèrent et prirent la fuite. Un jeune homme le suivait, vêtu seulement d'un drap. On l'arrête, mais lui, lâchant le drap, s'enfuit tout nu.*

Ils se sont reposés. Ils n'ont pas pu tenir leur promesse de rester avec lui. Leur engagement, celui qu'ils voulaient tenir jusqu'au bout, ils en sont dépossédés.

Et la violence fait irruption dans le sommeil, pour eux paisible, d'un soir après la fête.

Quel contraste entre l'angoisse de Jésus et sa prière intense et répétée, et le sommeil des disciples ! Puis maintenant quel contraste entre la violence de la trahison de Judas, la violence de la foule armée d'épées et de bâtons, et la calme réponse de Jésus, qui déjà se laisse approcher par celui qui l'appelle Rabbi - Maître - et qui l'embrasse... Alors la violence appelle la violence, et l'un de ceux qui l'entourent tire l'épée et frappe.

Mais Jésus ne résiste pas, il a choisi d'obéir jusqu'au bout, et ils sont aussi dépossédés de leur réponse instinctive à la violence par la violence.

Ils n'ont plus rien, ils ne comprennent plus rien (mais avaient-ils jamais compris, vraiment ?).

Alors ils prennent la fuite. Ils ne peuvent pas se battre, ils ne peuvent que s'enfuir.

Ils n'ont plus rien, ils ne comprennent plus rien.

Un jeune homme le suivait, vêtu d'un drap. Que faisait-il là ? Mais malgré son apparent dénuement, lui qui n'a ni nom ni vêtement, il suit Jésus, Jésus qui a choisi d'aller jusqu'au bout, pour chacune et chacun de nous. Quand on arrête le jeune homme à son tour, il lâche même le drap qui le couvrait, et il s'enfuit, à son tour dépouillé du dernier fil qui le couvrait et, peut-être, lui permettait de se sentir moins vulnérable. Peut-être que lui croyait encore comprendre quelque chose... mais non.

Il n'a plus rien, il n'est plus rien...

C'est souvent ainsi que nous le pensons, n'est-ce pas ? Et pourtant, ce qui fait de nous ce que nous sommes, ce n'est pas ce que nous avons. Ce qui nous donne une existence, ce qui nous fait entrer dans la vie, c'est l'amour de Dieu, donné librement, manifesté en Jésus de Nazareth, le crucifié, le ressuscité. A nous de le

recevoir, tels que nous sommes. Que nous comprenions plus ou moins bien qui est Jésus, il a choisi, il nous a choisis, il se donne, agneau de Dieu, Fils bien-aimé, pour le salut - guérison, libération - de l'humanité.

Pâque - passage de la mort à la vie, librement offert à chacune et chacun de nous. Pâques, la vie donnée en cadeau pour chaque personne - précieuse, aimée, attendue, choisie - qui la reçoit.

Chant : ALL 43/10 : Tel que je suis

## **Bénédiction**

Mon frère, ma sœur,  
Toi qui as fait aujourd'hui mémoire de ce premier Jeudi saint,  
Sois lumière pour les autres  
Plus encore que parole.  
Tiens-toi auprès d'eux  
Sous la lumière pure et créée.  
Désire son habitation en toi  
Plus que toute chose en ce monde.  
Car ceux qu'elle environne  
Elle les transfigure,  
Ceux qu'elle touche  
Elle les relève d'entre les morts,  
Ceux qu'elle choisit  
sont à l'abri dans son cœur.  
(*Règle de Reuilly*, Communauté des Diaconesses de Reuilly, Réveil  
Publications, 1996)

Crédit : Isabelle Alves (EPUdF) - Point KT

---

# Gâteau des Bahamas



Gâteau facile à réaliser avec les enfants...  
pour apprécier le goût de la noix de coco.

## Ingrédients

100 gr de beurre

250 gr de sucre

2 œufs

300 gr de farine

1 sachet de levure

75 gr de noix de coco râpée

200 ml de lait

1 cuillère à café de vanille.

Battre le beurre et 120 gr de sucre. Ajouter les œufs battus avec le reste de sucre, la farine, le sachet de levure, la noix de coco râpée, le lait et la vanille.

Cuire au four 1 heure à 180 °C.

---

# Cocktail des Bahamas



*Pour accueillir les enfants - et leurs parents - de manière festive, voici une recette de « cocktail des Bahamas ».*

## **Ingrédients**

1 litre de jus d'orange,  
1 litre de jus d'ananas,  
1 litre de jus multivitaminés  
 $\frac{1}{4}$  de jus de citron,  
2 cuillères à soupe de sirop de grenadine,  
des glaçons

Mélanger tous les ingrédients, servir dans de jolis verres... c'est prêt !

---

# **Le goût de Dieu - 4/4 Animations du parcours**



*Le parcours « Le goût de Dieu » se termine avec ces propositions d'animation autour de bien manger aujourd'hui ; autour de la comparaison comment on mangeait avant et comment on mange aujourd'hui ; recette du pain de Sabbat....*

## **• Animation autour de bien manger aujourd'hui :**

- **Image et slogan de jeune :**
  - o Commenter les images et discuter.

- o Chacun choisit une personne et reproduit sa silhouette sur du papier blanc, la découpe.
- o Écrire dessus son slogan.
- o Coller sur un panneau et en discuter.

- ***Bien manger :***

- o Demander aux enfants ce qui compose leur repas habituellement.
- o Est-ce qu'ils savent ce qu'ils doivent manger.
- o Mettre les images aliments et commenter avec les jeunes.

- ***Suivant le temps : Une assiette bien garnie***

- o Distribuer à chaque groupe une assiette en papier et des illustrations d'aliments. Inviter chaque groupe à suivre les étapes suivantes :
- o Planifier un repas équilibré (peu importe quel repas) ;
- o Coller sur l'assiette les aliments qui composent ce repas ;
- o Présenter le repas planifié, en expliquant pourquoi ce repas est équilibré.

- ***Ou rappeler les mesures d'hygiène et de sécurité à observer lorsqu'on fait la cuisine :***

- o Se laver les mains avant de toucher les aliments ;
- o Bien laver les fruits et légumes ;
- o Faire très attention lorsqu'on se sert d'un couteau ;
- o Ne pas partager les ustensiles avec lesquels on a goûté un aliment ou un plat ;
- o Conserver les aliments périssables au réfrigérateur ;
- o Utiliser des gants isolants pour sortir un plat du four ;
- o Ne jamais laisser les queues de casseroles dépasser du bord de la cuisinière, d'une table ou d'un comptoir ;
- o Bien mâcher pour faciliter la digestion et éviter de s'étrangler ;
- o Demander aux jeunes ce qui peut arriver quand on ne suit pas ces règles de sécurité.

▪ **Animation autour de comparer comment on mange aujourd'hui et avant :**

- ***Variété des aliments :***

- o Brainstorming de ce que l'on mange aujourd'hui ou prendre des journaux et découper les aliments.

- o Essayer de dire d'où viennent les aliments.
- o Entourer les aliments que les anciens ont.
- o Comparer et discuter.

- **Trois repas :**

- o Décrire les trois repas que nous faisons.
- o Comparer avec leur repas.

- **Règles**

- o Quels sont les aliments interdits de nos jours ou que l'on ne se verrait pas manger.
- o Et ailleurs dans le monde ?
- o Et du temps de l'Ancien Testament ? Du temps de Rome ?
- o Discuter.

- **Règles d'hospitalité :**

- o Quelles sont les règles aujourd'hui d'hospitalité ?
- o Comment mange-t-on ?
- o Comment reçoit-on ?
- o Et avant, comment le faisaient-ils ?
- o Ouvrir sur l'importance de certaines manières :

= Ne pas parler la bouche pleine ;

= Ne pas boire la bouche pleine ;

= Mâcher sa nourriture discrètement ;

= S'essuyer la bouche et les mains avec une serviette ;

= Dire « s'il vous plaît » et « merci ».

= ...

- **Recette du pain de Sabbat : Haloths**

=> *Ingrédients*

Pour 6 à 8 pains- préparation 35 - Cuisson 30' - Repos 1 à 2 h

- 1 kg 5 de farine

- 2 paquets de Levure (90 gr)

- 2 œufs

- 150 gr d'huile

- 150 gr de sucre - Grains de pavot

- 2 cuillères à soupe de sel

=> *Préparation*

- Mettre 1 kg de farine dans un grand saladier. Faire une fontaine. Y émietter la levure et la délayer avec un demi litre d'eau tiède. Laisser doubler de volume environ 15 à 20'.
- Ajouter les œufs, l'huile, le sucre, le sel et 1/4 d'eau tiède.
- Travailler au mixer ou à la spatule quelques minutes, puis ajouter 500 gr de farine et 1/4 de litre d'eau.
- Obtenir une pâte souple qu'il faut travailler à la main avec de la farine.
- Couvrir d'un torchon et laisser doubler de volume (1 à 2 h suivant la chaleur ambiante).
- Bien fariner la pâte qui est devenue souple et collante et travailler avec la paume de la main. La partager ensuite en plusieurs morceaux, puis chaque morceau en 1/3 et 2/3.
- Avec le plus gros, faire une forme allongée, plus épaisse au milieu.
- Partager le plus petit en trois et former une natte que l'on pose sur la forme allongée. Cela donne une belle Hala qui gonflera à la cuisson.
- Enduire d'œuf battu et de quelques grains de pavot et laisser gonfler 15 à 20'.
- Cuire à four chaud, à 180 °C (th. 6) 30' environ.

Crédit : Point KT

---

## **Une sucrerie pour Pessah**



*Pour Pessah, les familles juives dégustent des mets variés qui rappellent l'esclavage en Égypte et la libération du peuple juif. Nous vous proposons ici une recette sucrée facile à réaliser, et qui participe à cette liturgie particulière de cette nuit de l'Exode. Elle rappelle la confection des briques notamment parce qu'on la moule dans le creux des mains.*

**Matériel** : Un bol avec mortier, un bol mélangeur mixeur et une spatule, une petite cuillère.

**Ingrédients** : 100 grammes de raisins secs, 100 grammes de dattes sèches, 100 grammes d'abricots secs, 100 grammes de pruneaux dénoyautés, 100 grammes de noisettes entières, 50 grammes de pistaches entières, 50 grammes de noix hachées grossièrement, 50 grammes d'amandes grossièrement hachées. 2 à 3 cuillères à soupe de miel.

## **Préparation**

Préservez quelques noisettes et amandes entières, pour les placer au centre de votre friandise.

Mettez les noix, pistaches, amandes et noisettes dans un bol et écrasez-les un peu avec le mortier, pour obtenir un mélange légèrement concassé, en prenant soin de ne pas le réduire en trop petits morceaux.

Mettez les raisins, les dattes les abricots les pruneaux et le miel dans un robot mixeur, et activez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte assez lisse.

Avec une cuillère à café, prélevez un peu de cette pâte, aplatissez-la dans votre paume un peu humidifiée, placez-y une petite noisette ou une amande et formez une boule en la faisant tourner entre les paumes de vos mains. Plongez ensuite cette boule un peu collante dans le bol contenant les oléagineux broyés. Mettez ensuite dans une coupelle, prête à servir. Cette confiserie peut être une variante à la recette avec pommes râpées, cannelle et amandes pour Pessah.

Crédit : Point KT

---

# Noël en cuisine



*Parler de repas dans la Bible, c'est bien. Mais ça donne faim... !  
Recette en ligne suggérée par Bettina Beer (Fribourg, Suisse romande)*

Du coup, nous vous proposons une recette de biscuits de Noël qui sera du plus bel effet sur votre table de fête, ou simplement lors de votre fête de Noël à la paroisse. Effet garanti !



Pour Le sapin de Noël à l'orange.

Ensuite, il ne vous reste plus qu'à faire la décoration annexe, pour embellir votre table. Car nous le savons tous : la nourriture passe aussi par les yeux !

Si vous n'avez pas envie d'un sapin à l'orange, vous pouvez essayer le « sapin de table », un bricolage simple et rapide pour votre décoration de table. Si vous préférez le « renne à l'orange », le goût est extraordinaire, mais le thème est un peu moins... théologique : Le renne à l'orange.

Bon appétit !

Crédit : Bettina Beer

---

# Treize desserts de Noël en Provence



*C'est la tradition, la veille de Noël, avant la messe de minuit... Faire un gros souper « lou gros soupa » : c'est faire un repas « maigre », sans viande mais festif, avec morue, escargots, aïoli... Et pour le clore, les fameux treize desserts auxquels personne n'échappe !*

- En premier lieu, il y aura la *pompe à huile*, une fougasse que l'on trempera dans le vin cuit.
- *Des fruits frais*, il en faut quatre : pomme, poire, orange et grenade par exemple.
- *Des fruits secs*, amandes, noisettes, figes sèches et raisins secs rappellent, à cause de la couleur de leur écorce, les vêtements des quatre ordres mendiants : les Carmes, les Augustins, les Franciscains et les Dominicains. Il faut cinq fruits secs : à choisir parmi noix, noisettes, figes sèches, dattes, raisins de Corinthe, pistaches.
- Il faut encore du nougat blanc et du nougat noir. Les nougats blanc et noir, représenteraient le bien et le mal.
- Des pâtes de fruits,
- Des fruits confits ou des confitures.
- Les fruits d'Afrique font référence aux Rois Mages
- Les calissons

Sur le plan symbolique, les treize desserts représentent le Christ et les apôtres au moment de la Cène. À table, on laisse une place vide et, le premier pauvre qui frappe à la porte, sera le bienvenu et l'occupera. Lorsqu'on part à la messe, les treize desserts restent sur la table pour « *leis arleto* », les âmes du purgatoire qui viendront se régaler pendant la nuit. Bon appétit !

# Les croquettes d'Évelyne



*Voici une recette facile de biscuits alsaciens aux amandes.*

Il vous faut :

- 250 g de farine
- 400 g d'amandes
- 750 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 œufs

Mélanger le tout - faire des bandes de 5 cm (je les mets sur un papier de cuisson sur les plaques du four)

Cuire à 180-200 °C

Ne pas trop cuire

Quand les bandes sortent du four la pâte est assez molle.

Très rapidement glacer au citron (mélange de sucre glace et de jus de citron) et couper tout de suite en lamelles.

Attention : les croquettes ne se coupent plus quand elles sont refroidies.

Bon appétit !

Crédits : Evelyne Schaller - Point KT

---

# Boules coco pandanus



*Pour rester dans les odeurs estivales et celles du voyage, on peut imaginer un petit buffet qui rassemble petits et grands pour un culte de rentrée. Voilà une recette estivale avec un goût de voyages dans le Pacifique ou l'océan Indien, facile à réaliser, qui permet de garnir un buffet festif.*

Ingrédients :

- lait concentré sucré en boîte (395 g),
- sucre semoule,
- noix de coco râpée,
- noix de cajou salée,
- arôme de pandan (marché asiatique, commerces équitables)

▪ La veille :

- mélanger une boîte de lait concentré sucré de 395 grammes avec
- 250 grammes de noix de coco râpée ;
- 30 grammes de sucre et
- une cuillère à soupe d'arôme de pandan.

- Laisser une nuit au frais,
  - Prélever une cuillère à café de pâte et former de petites boulettes en y insérant une noix de cajou salée.
  - Rouler dans la noix de coco râpée.
  - Laisser au frais quelques heures, voire un petit peu au congélateur avant de servir.
-

# Recettes de pains



*« Ils prirent les pétrins sous leurs manteaux avant de s'enfuir d'Égypte »... Les histoires bibliques ont le goût du lait, du miel et du pain. Raconter en pétrissant, manger en écoutant, recueillir les miettes à la fin d'un repas, voilà une bonne entrée en matière pour parler de la sortie d'Égypte, ou encore de la multiplication*

*des pains, à moins que ce ne soit d'Élie et de la veuve de Sarepta...*

**Pour le pain sans levain, encore appelé pain azyne, il vous faut :**

- 250 grammes de farine,
- quatre bonnes pincées de sel et
- 12 centilitres d'eau chaude.

Commencez par laver les mains à tous les petits pétrisseurs !

Prévoir plusieurs tas de farine selon le nombre d'enfants.

Mélangez en premier lieu la farine et le sel sur le plan de travail, ou dans un saladier, solution qui évite les projections de farine.

Ajoutez ensuite l'eau tiède petit à petit. Il est préférable que ce soit un adulte qui verse l'eau doucement pendant que l'enfant continue de pétrir. Ceci jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du saladier et ne colle plus trop aux mains.

Proposer aux enfants de former des boules de la taille d'une noix. Les aplatir ensuite en forme de disque assez fin, d'environ dix centimètres de diamètre, les piquer à l'aide d'une fourchette, selon un dessin en ligne ou dans tous les sens.

Les déposer ensuite sur une plaque saupoudrée de farine et les faire cuire environ dix minutes dans un four préchauffé à 200 °C jusqu'à ce qu'ils soient un peu dorés.



**Pour un pain plus doux, levé, lorsqu'on a assez de temps** (compter 3 heures de préparatifs et dégustation 4h30 en tout) :

Prévoir selon le nombre d'enfants : pour dix enfants, prendre 500 grammes de farine et la mélanger dans un saladier avec une cuillère à café de sel. Dissoudre 30 grammes de levure boulangère dans 7 centilitres de lait en y ajoutant une cuillère à café de miel. Laisser gonfler ce petit levain pendant une dizaine de minutes.

Versez ensuite dans le puits formé au centre de la farine les 23 centilitres restants de lait tiède, le petit levain et une cuillère à soupe de miel.

Ajouter des morceaux de beurre, environ 50 grammes. Pétrir environ 10 minutes jusqu'à ce que la pâte soit souple et brillante et qu'elle ne colle plus aux doigts. La couvrir d'un linge et la laisser reposer dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle double de volume. Pour cela il faut compter une heure environ.

Ensuite il faut l'écraser pour qu'elle retrouve son volume initial et la pétrir à nouveau quelques instants.

Puis former des petits pains ronds, les déposer sur une plaque farinée, les lisser avec un peu de lait à l'aide d'un pinceau, les couvrir d'un linge et les laisser reposer à nouveau une heure dans un lieu tiède.

Préchauffer le four à 190 °C et les cuire environ 30 minutes.