

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 écrasés-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 de main 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 et cannelle et amandes pour Pessah.

Crédits : Point KT