

# Recettes pour la fête de Pessah...

par Eve Gobbi

Pessah célèbre l'un des événements les plus importants de l'histoire juive : l'Exode d'Égypte, qui mena à la création de la nation juive. C'est l'une des trois fêtes de pèlerinage prescrites par la Bible et le début de la saison de la moisson de l'orge qui inaugure le cycle agricole annuel. Elle commence le 14 nissan et dure sept en terre d'Israël et dans le judaïsme réformé et huit pour le judaïsme traditionnel. Elle inaugure en outre la période de l'omer au terme de laquelle est célébrée la fête de Chavouot

En mémoire des juifs qui fuirent dans une telle précipitation que leur pâte n'eut pas le temps de lever, et suivant l'injonction de la Torah selon laquelle «Sept jours durant on ne trouvera aucun levain dans ta maison», les aliments considérés comme levés (hametz) sont interdits. Les agents de fermentation tels que la levure sont prohibés, tout comme la fermentation de cinq types de céréales – le blé, l'orge, le seigle, l'avoine et l'épeautre –, qui sont cités dans la Torah et peuvent fermenter. Le pain, les gâteaux, les biscuits – tous les aliments contenant de ces grains – sont hametz.

Les Ashkénazes interdisent aussi le riz et le maïs séché, les haricots secs, petits pois et lentilles, à cause de leur similarité avec les céréales mentionnées plus haut et leur capacité à fermenter, mais les séfarades les autorisent.

Comme vous pouvez le constater, les traditions sont très différentes dans la cuisine juive pour cette fête, et pour toutes les autres d'ailleurs, les traditions ashkénazes, séfarades, polonaises, allemandes, russes, marocaines, tunisiennes, irakiennes, etc.

Moi et toute ma famille, ou presque, suis ashkénaze et mes traditions proviennent plutôt du shtetl que de la médina, d'où les recettes que je vous présente aujourd'hui, mais je me soigne....

Pas de Pessah sans Knaidlech (boulettes de matzah) dans un foyer ashkenaze voici trois façons de les préparer, la première est la recette à l'ancienne, la deuxième est une recette allégée dans le sens des exigences actuelles et la troisième est « surprise ».

**Knaidlech traditionnelle** (pour 8 personnes) : 4 œufs, ½ verre de bouillon de poule, 125g de graisse de volaille (oie ou canard) ou d'huile, 1 cc de sel, 1 pincée de poivre noir, 200g de farine de matzah.

Tout d'abord préparer un bon bouillon de poule bien corsé et très gouteux.

Ingrédients : Dans un grand bol, battre les œufs avec le bouillon. Ajouter la graisse (ou l'huile), le sel, le poivre et la farine de matzah. Bien mélanger.

Mettre au frais (environ 2 heures) jusqu'à absorption totale des liquides.

Faire bouillir votre bouillon bien dégraissé, former des boulettes avec des mains humides ou huilées. Plonger-les dans le bouillon et laisser cuire une dizaine de minutes, jusqu'à ce qu'elles remontent à la surface. C'est prêt.



Kneidlech allégée : 4 œufs, 150 g de farine de matzah, sel et poivre

Battre les blancs en neige ferme.

Incorporez les jaunes légèrement battus, la farine, le sel et le poivre jusqu'à obtention d'une consistance bien homogène.

Roulez en boulettes et jetez-les dans une grande casserole d'eau bouillante salée. Laissez cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Juste avant de servir, réchauffez-les, sortez-les et déposez-les dans le bouillon brûlant. (on les fait généralement cuire à l'eau bouillante plutôt que dans le bouillon lui-même parce qu'elles absorbent une telle quantité de liquide que si on n'a pas prévu plusieurs litres de soupe, on se retrouve à court de bouillon).

Surprise :

Lasagne de matzah aux légumes : galettes de matzah fine, légumes (courgettes, carottes, fenouil, épinards, etc), nous utiliserons des épinards en branche.

Pour la sauce tomate : tomates (fraîches ou en boîte), oignon, concentré de tomates, un sucre, sel, poivre.

Fromages : fromage à tartiner, lait ou crème, gruyère, parmesan.

Commencer à préparer la sauce en faisant revenir les oignons coupés dans de l'huile chaude, saler. Dès qu'ils sont translucides, mouiller avec un verre de vin blanc. Laissez cuire 2 mn. Ajouter les tomates coupées en petits morceaux et le concentré de tomates et le sucre. Saler, poivrer. Laissez mijoter

Préparer les légumes en petits morceaux, les faire cuire à la poêle. Ou alors les décongeler, ce sera le cas pour nos épinards.

Mélanger le fromage à tartiner avec la crème ou le lait. Il faut qu'il soit plus liquide et tartinable sur la matzah.

Mouiller les matzot avec de l'eau tiède afin de les rendre malléables.

Préchauffer le four à 180 degrés.

Dans un plat à gratin, étaler une légère couche de sauce tomate, dessus mettre une première couche de matzah, une couche de sauce tomate, puis une d'épinards, ensuite une nouvelle couche de matzah, tartiner de fromage avec du parmesan et ainsi de suite jusqu'au haut du plat. Terminer avec une couche de matzah tartinée de fromage et saupoudrée de gruyère.

Mettre le plat au four pendant 20 à 30 minutes selon le type de four.

