

PESSAH - Quelques recettes de nos adhérentes

Macarons aux amandes (Marlène)

Mélanger 200 gr de poudre d'amandes, 90 gr de sucre, 1 œuf entier, 1 zeste de citron râpé
Malaxer le tout dans un récipient
Faire des boules (pas trop denses), les rouler dans du sucre glace
Les mettre au four à 180 degrés
Les sortir dès ils commencent à se colorer

Ragout de chou et fèves (Marlene)

Faire revenir 500 gr de viande (paleron ou plat de cotes) avec du piment rouge, sel et poivre puis la laisser cuire
Ajouter 1 chou coupé par-dessus et en remuant de temps en temps, continuer la cuisson
En fin de cuisson ajouter 500 gr de fèves (surgelé), ajouter un peu d'eau si nécessaire et ajouter de la coriandre au dernier moment
Laisse cuire jusqu'à ce que les fèves soient cuites

Boulettes de Kneidlers (Patricia)

6 personnes
Battre 5 œufs y incorporer 1/2 verre d'eau 3 cuillères à soupe d'huile
saler poivrer
Ajouter 250 gr de semoule de pain azyme.
Rouler en petites boulettes et les faire pocher 15 mn dans l'eau salée frissonnante.

Larcha (la maman de Jean-Marc)

Recette de Sidi Bel Abbes ou de Tlemcen - 6 à 8 personnes

- 1 gros chou vert coupé en lamelles
- 2 Kg de fèves fraîches ou surgelées sans la peau
- Quelques branches de céleri coupées en lamelles
- 1,5 Kg de boeuf (basse côte ou jarret) coupé en morceaux
- 2 oignons émincés
- 2 cuillères à café Paprika. Sel et poivre, Huile, Coriandre, 3 gousses d'ail hachées

- Blanchir le chou
- Faire dorer dans l'huile la viande et les oignons, puis ajouter tous les autres ingrédients (sf coriandre)
Ajouter un litre d'eau ou plus pour recouvrir la viande.
Amener à ébullition et laisser cuire à feu moyen une heure.

- Rajouter le chou, les fèves, le céleri.
- Laisser cuire à couvert et à feu doux pendant encore une ou deux heures jusqu'à ce que larcha soit confite.
- Rajouter la coriandre

Matze Brei (Liliane)

Casser à la main une matza que l'on fait tremper dans un œuf battu avec une pincée de sel
Écraser avec une fourchette
Faire frire cette « crêpe » sur une poêle en laissant dorer des 2 côtés
A déguster salé, ou sucré (miel, sucre, cacao, compote de pomme)