

Mes recettes de desserts de Pessah...

par Myriam Gottlieb

Je vous donne ici mes recettes fétiches de gâteaux (qui ont fait leur preuve auprès de ma famille et de mes amis), sachant que tous les ans j'aime en essayer de nouvelles... avec plus ou moins de succès. Faute de temps et de place nous ne pourrions toutes les exécuter ce soir.

En ce qui concerne les autres desserts (compotes, salades de fruits, entremets), je suis sûre que vous n'avez pas besoin de moi et je vous donnerai juste à la fin la recette de la Weincreme (crème au vin) de ma Tante Alice qui accompagne régulièrement mes boulettes de pain azyme frites, mes gâteaux aux pommes ou un bon panier de fraises fraîches.

Il faut savoir que je modifie presque toujours les recettes que je trouve en général trop sucrées. Je vous mets entre parenthèses mes proportions, sachant que j'improvise souvent sans noter exactement ce que je fais !!!

Allergiques aux œufs s'abstenir car les gâteaux de Pessah n'ont que les blancs d'œufs pour gonfler. On peut cependant ajouter du bicarbonate de soude cacher pour Pessah mais pour ma part je l'utilise très peu.



I – GATEAUX AU CHOCOLAT

A l'huile : 200 g chocolat noir – 120 (100) g sucre en poudre – 190 (100) g amandes ou noisettes en poudre – 6 œufs – 2 cuillères à soupe d'huile neutre – 2 cuillères à soupe de farine fine de matsot (spéciale gâteaux), ces dernières étant facultatives.

Faire fondre le chocolat au bain-marie avec un peu d'eau. Laisser tiédir.

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter le chocolat fondu, l'huile, les amandes et la farine de matsot.

Battre les blancs en neige ferme et les incorporer délicatement à la préparation.

Garnir le fond du moule d'une feuille de papier spécial et y verser la préparation.

Faire cuire environ 20 à 30 min à four chaud (190°).

Sans graisse : 200 (150) g de sucre – 180 g amandes moulues – 200 g chocolat râpé + cacao en poudre (1 cuillère à soupe) – 7 œufs – 1 cuillère à soupe de fécule de pomme de terre – 1 cuillère à soupe de farine de matsot.

Séparer les œufs et mélanger jaunes + sucre. Ajouter amandes + chocolat + farines et en dernier les blancs d'œufs battus en neige ferme.

Au four moyen dans un moule chemisé pendant 45 min – Vérifier cuisson.

Une bonne variante avec moins d'œufs : 150 g de sucre – 170 g de noisettes – 200 g de chocolat fondu ou râpé – 5 œufs, jaunes et blancs séparés – 2 cuil. à soupe de fécule et 2 cuil. à soupe de farine de matsot.

On peut ajouter un glaçage fait avec du chocolat fondu et 1 cuillère de sucre glace.

Au beurre : voir recette parue dans le Hayom de Pessah 2005

125 g chocolat noir – 75 g beurre – 125 g sucre – 2 cuil. à soupe de fécule de pomme de terre – 50 g amandes moulues – 4 œufs, jaunes et blancs séparés

Battre jaunes + sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter fécule et amandes.

Faire fondre chocolat et ajouter le beurre – Incorporer le tout à la préparation précédente.

Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement.

Verser dans un moule beurré ou chemisé et cuire 35 min à 175°.

Mon préféré est le gâteau au chocolat italien issu du livre « La cuisine juive » de Lee Gold (éditions Soline)

250 (220) g de beurre doux à température ambiante – 220 (180) g de sucre semoule – 4 œufs, blancs et jaunes à part – 250 g amandes mondées finement moulues – 220 (200) g chocolat amer râpé

Préchauffer le four à 150° – Beurrer ou chemiser un moule à charnières rond.

Battre beurre et sucre dans une grande jatte jusqu'à l'obtention d'une consistance mousseuse, puis continuer à battre pour incorporer les jaunes d'œufs. Enfin ajouter délicatement les amandes et le chocolat.

A part, battre les blancs en neige ferme. Incorporer la moitié de la préparation au chocolat, puis l'autre moitié. Verser dans le moule et lisser la surface.

Faire cuire au four (env. 45 min) puis laisser refroidir 30 min dans le moule.

Détacher le gâteau des parois du moule. Oter les parois et laisser refroidir complètement.

On peut servir ce gâteau avec de la crème fouettée.

Il y a aussi ce gâteau fondant dont j'ai fait une variante moins sucrée :

250 g chocolat noir amer – 8 œufs (blancs et jaunes séparés) – 1 pincée de sel
– 50 g beurre – 180 g sucre semoule – 125 g sucre glace (pour saupoudrer)

Variante : 6 œufs – 200 g chocolat – 50 g beurre – 2 (ou +) cuil. à soupe de sucre fin

Faire fondre le chocolat avec le beurre dans une casserole au bain-marie

Séparer les œufs et battre les blancs avec le sel en neige ferme.

Fouetter les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et les incorporer aux blancs. Y ajouter ensuite le mélange chocolat/beurre tiède comme pour faire une mousse au chocolat.

Verser dans un moule à manqué graissé ou chemisé – four doux (180°) pendant environ 25 min – Ne pas trop cuire pour garder le côté fondant.

Saupoudrer de sucre glace une fois le gâteau démoulé et refroidi.

Brownies : 6 œufs – 3 (1) cups de sucre – ½ teaspoon sel – 9 tablespoons de farine de matsot – 1 cup chocolat à cuire fondu (env. 200 g) – ¼ cup cacao – 1 cup noix hâchées (env. 150g) – 1 ½ cup margarine fondue (env. 250g)

Battre les œufs – Ajouter sucre et battre jusqu'à obtenir un mélange moussieux. Ajouter margarine puis tamiser dessus sel, farine et cacao. Ajouter le chocolat au mélange puis les noix. Mettre dans moule carré et cuire env. 15 min à 200°.



II – BISCUITS

Gâteau de Savoie

6 œufs – 350 (150) g de sucre – 120 g (3 cuil. à soupe) de fécule de p.d.t – 60 g (3 cuil. à soupe) de farine de matsot – sucre vanillé ou 2 cuil. à soupe de jus de citron

Battre les blancs en neige ferme. Faire couler les jaunes dans les blancs.

Ajouter le sucre puis les farines et les arômes.

Verser dans moule chemisé – 180 ° env. 40 min

Ce gâteau peut servir de base à un tiramisu. On peut aussi verser l'appareil sur un lit de pommes coupées en lamelles. On peut aussi y ajouter 3 cuil. à soupe d'amandes en poudre ou remplacer les arômes par un zeste de citron et un peu de liqueur style Grand-Marnier.

Biscuit au matzemehl (recette alsacienne)

6 œufs, jaunes et blancs séparés – 1 verre de sucre – le jus d'un demi citron et son zeste – ½ verre de farine de matsot (fine) – ½ verre de fécule

Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter le jus d'un ½ citron ainsi que le zeste du citron. Bien fouetter

Ajouter ensuite le matzemehl et la fécule.

Battre les blancs et les incorporer délicatement à la préparation.

Cuire à four moyen environ 30 min.

Gâteau aux amandes ou aux noisettes

(Les gâteaux aux noisettes seront plus moelleux, ceux aux amandes plus fins – c'est une question de goût)

200 g sucre poudre – 200 g amandes (ou noisettes) moulues – 50 g farine de matsot – 6 ou 7 œufs selon grosseur

Mélanger jaunes avec sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent

Ajouter ingrédients et mélanger intimement

Incorporer blancs battus en neige

Four 180° chaleur tournante environ 40 min.

Gâteau aux amandes/citron (le préféré de mon fils et adapté d'une recette d'une membre du GIL)

5 œufs – 1 zeste de citron – 200 g de sucre – 200 g d'amandes en poudre

1 cuillère à soupe de farine de matsot (facultative)

Battre les œufs entiers en omelette.

Y râper le zeste de citron

Ajouter sucre et amandes et si besoin la cuillère de farine de matsot.

Four chaleur tournante 180 ° – 35 minutes



Recette suisse : La tourte aux carottes

300 g carottes râpées finement – 125 g sucre – 5 œufs, blancs et jaunes séparés – ½ citron (jus et zeste râpé fin) – 200 g amandes – 100 g farine de matsot (ou 50 g féculé de p.d.t + 50 g farine de matsot) – 1 pointe de couteau de girofle en poudre – 1 cuil. à café de cannelle – 1 cuil. à café de bicarbonate de soude

Battre vivement les jaunes et le sucre. Y incorporer citron + carottes + épices + amandes. Ajouter farine(s) et bicarbonate puis blancs d'œufs.

Four modéré env. 45 min – Saupoudrer de sucre glace et décorer à sa guise.

III – MACARONS

Macarons aux noisettes

250 g noisettes moulues – 150 (100) g sucre en poudre – 2 blancs d'œufs

Battre les blancs en neige. Mélanger le tout et faire des boulettes que l'on place sur une tôle chemisée.

Feu doux 25 min (surveiller)

Macarons aux amandes

300 g amandes moulues – 200 g sucre en poudre – 3 blancs d'œufs

Incorporer blancs non battus petit à petit aux amandes. Ajouter sucre.

Faire des boulettes comme ci-dessus. Four modéré 25 à 30 min (surveiller).

Macarons de Nancy

200 g amandes en poudre – 250 (200) g sucre glace – 1 sachet de sucre vanillé
4 petits blancs d'œufs

Mélanger sucres et amandes – Incorporer blancs détendus à la fourchette – Battre vigoureusement la pâte à la spatule pendant quelques minutes – Chemiser une tôle avec papier de cuisson – Poser des disques de pâte de 5 cm de diamètre tous les 2 cm. Humidifier au pinceau et laisser reposer 30 min à température ambiante.

Mettre au four 180° pendant 10 min. Puis entrouvrir le four (avec une cuiller par exemple) et prolonger la cuisson de 10 min

Dès qu'ils sont dorés, retirer les macarons du four. Décoller un coin de la feuille de papier et verser un peu d'eau sur la plaque de cuisson. Détacher aussitôt à l'aide d'une spatule – Refroidir sur grille sans empiler

Busserli (recette donnée par une membre du GIL)

3 gros blancs d'œufs – 150 (100) g de sucre – 220 (200) g de noisettes ou amandes en poudre – 1 sachet de sucre vanillé – 1 pincée de sel

Battre œufs en neige avec sel. Ajouter autres ingrédients et mélanger au bain-marie jusqu'à ce que ce soit homogène. Faire des petits tas à la cuillère sur tôle chemisée. Four 15-20 min à 150°/160° en surveillant.



Macarons fourrés au chocolat

100 g chocolat noir à dessert min. 60% cacao – 120 (80) g sucre glace – 60 g poudre d'amandes – 2 blancs d'œufs – sel

Variante pour obtenir le double de macarons : 200 g chocolat – 150 g sucre glace – 120 g amandes en poudre – 3 blancs d'œufs – sel

Préchauffer le four à 180°

Faire fondre chocolat au bain-marie

Mélanger 2/3 de sucre glace avec amandes – Ajouter chocolat fondu

Battre blancs en neige avec pincée de sel puis ajouter reste du sucre glace sans cesser de fouetter – Incorporer au mélange précédent (texture sableuse)

Disposer environ 30 petits tas sur tôle chemisée – Cuire 10 à 12 min

Décoller et laisser refroidir sur grille

Préparer ganache en versant 100 g crème liquide très chaude sur 100 g chocolat noir. Couvrir et mélanger après quelques minutes pour obtenir un résultat lisse. Monter les macarons en les fourrant de ganache.

Se conservent quelques jours dans une boîte en métal.

IV – WEINCREME (crème au vin style sabayon)

Fouetter 2 jaunes d'œufs avec 80 (50) g sucre fin

Ajouter 1 verre ½ de vin blanc pas trop sec ou liquoreux (style Monbazillac) – sucre vanillé et vanille en gousse.

Faire bouillir doucement.

Juste avant l'ébullition, mettre 1 à 2 cuillérées à café (diluées dans un peu de vin) de fécule de pomme de terre. Bien remuer et laisser épaissir 1 seconde.

Hors du feu, ajouter délicatement au mélange encore chaud les blancs battus en neige.