

Les Lundis du GIL
GIL-cuisine 16 mars 2009

« Un Seder de Pessah à Izmir » avec Juliette

Guevos roshos (œufs roux) :

Ingrédients :

- autant d'œufs que de convives
- 2-3 pelures d'oignons
- 1 cs de café moulu
- 1cc sel, 1cc poivre moulu

Mettre les œufs et les ingrédients dans une casserole.
Couvrir d'eau froide, faire bouillir et cuire à très petit feu pendant 5 à 6 heures.

Les œufs vont se colorer, même sous la coquille.



Haroset d'Izmir (pour le Seder et à manger le lendemain comme confiture)

Ingrédients :

- 125 g de raisins sultaniques
- 125 g de pruneaux secs dénoyautés
- 125 g d'abricots secs moelleux de Turquie
- 2 pommes douces, type golden, pelées, en quartiers
- ½ verre d'eau

Laisser gonfler tous les ingrédients secs avec l'eau dans une casserole toute la nuit.

Ajouter les pommes en quartier, faire cuire 1 heure à petit feu et mixer.

On peut ajouter 3-4 cs de noix hachées grossièrement avant de servir comme Haroset pour le Seder. Le reste (sans noix) se mange comme confiture sur la matzah au petit déjeuner.

Mustaodos (moustaches douces)

Ingrédients :

- 1 œuf
- 125 g de sucre semoule
- 150 g de noix hachées fin
- 2 cs de poudre de cannelle
- 1 pincée de poudre de clous de girofle
- 1cs de farine de matzah

Battre l'œuf et le sucre au fouet, ajouter les autres ingrédients pour former une pâte. Faire sécher la pâte dans une poêle antiadhésive.

Laisser refroidir et former des boudins en forme de moustaches ou des boulettes.

Gato de Pesah (gâteau de Pessah)

Ingrédients :

- 8 œufs
- 300 g de sucre semoule
- 150 g de farine de matzah
- 300 g de noix hachées fin
- Le zeste et le jus d'une orange

Battre le sucre et les œufs entiers jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter le zeste et le jus de l'orange, ajouter les noix et la farine de matzah, bien mélanger.

Verser dans un moule à charnière (26 cm) et faire cuire dans le four préchauffé à 180° env. 1 heure.

Vérifier la cuisson avec une brochette.



Mina d'espinaca (tourte aux épinards et fromage)

Ingrédients :

- 1 paquet de matzah
- 6 œufs
- 250 g d'épinards hachés surgelés (nature)
- 300 g (2 fois 150g) de mélange de fromage râpé
- 125 g de flocons de purée de pommes de terre (1 paquet)
- sel, poivre

Pâte

Mouiller la matzah dans un grand récipient d'eau froide avec 1 cs de sel. Essorer la matzah entre les mains. Mélanger la matzah essorée avec les épinards, la moitié du fromage râpé et 3 œufs battus. Bien mélanger cette pâte. Disposer cette préparation dans un plat à gratin huilé.

Garniture

Battre 3 œufs avec la purée réalisée avec les flocons, ajouter le fromage restant, assouplir cette préparation avec de l'eau ou du lait si elle est trop

compacte. Verser la garniture sur la pâte dans le plat à gratin. Enfourner dans le four préchauffé à 180°. Cuire env. 45 minutes, la tourte doit être bien dorée.



Mina de geina (tourte au poulet)

Ingrédients :

- 1 paquet de matzah
- 6 œufs
- 400 g de chair de poulet cuite et défaits (cuisses et hauts de cuisses)
- 125 g de flocons de purée de pommes de terre (1 paquet)
- 1 verre de bouillon de poule
- sel, poivre

Pâte

Mouiller la matzah dans un grand récipient d'eau froide avec 1 cs de sel.



Essorer dans les mains et mélanger la matzah, le poulet, 3 oeufs battus et le bouillon pour former une pâte souple, saler et poivrer. Couvrir le fond d'un plat à gratin huilé de cette préparation.



Garniture

Battre les 3 œufs restants avec la purée de pommes de terre, saler, poivrer et verser cette garniture dans le plat à gratin.
Cuire env. 45 minutes dans un four préchauffé à 180°, jusqu'à ce que la tourte soit dorée.

KR 3.09