



Boulettes de matzah

Ces boulettes de matzah, ou *Kneidlach*, sont une évidence sur les tables ashkénazes à Pessah et souvent lors des autres fêtes.

Elles baignent dans un bouillon de poule parfumé qui est qualifié de «pénicilline juive» car il aurait la vertu de guérir les maux physiques et ceux de l'âme.

150 g de farine de matzah

2 œufs

4 dl de bouillon de poule
(ou d'eau chaude)

½ cc de sel

½ cc de poivre moulu

2 cs d'huile neutre (tournesol)
ou de graisse d'oie

1 cs de persil, ciselé

Battre légèrement les œufs, ajouter la farine de matzah, le sel, le poivre et l'huile (ou la graisse d'oie).

Ajouter un peu de bouillon si la pâte est trop sèche. Réserver cette pâte au frais recouverte d'un film alimentaire.

Chauffer le bouillon de poule.

Façonner de petites boulettes de 2 cm dans les mains (2-3 boulettes par personne).

Déposer délicatement les boulettes dans la soupe chaude et laisser gonfler 10 minutes à tout petits frémissements. Elle sont prêtes lorsqu'elles remontent à la surface du bouillon.

Sortir les boulettes et les servir dans la soupe, décorer de persil.

Conseil: Fondamental dans la cuisine ashkénaze, le meilleur bouillon de poule est celui qu'on réalise soi-même avec une poule (ou un poulet), 100 g de céleri en morceaux, 300 g de carottes en tronçons, 200 g de poireau en tronçons et 2 oignons épluchés, mais laissés entiers. Servir les boulettes dans cette soupe avec quelques-uns de ces légumes.





Potage de boulettes de veau et matzah

.....

Traditionnellement, dans les familles juives de Salonique, le repas du Seder de Pessah commence avec ce délicieux potage, il est suivi des beignets d'épinards et de l'agneau pascal.

1 beau poulet entier
2 carottes, épluchées et coupées en tronçons
2 oignons, épluchés et coupés en morceaux, avec 3 ou 4 clous de girofle plantés dedans
2 navets ronds et 2 navets longs, épluchés et coupés
1 céleri, épluché et coupé en morceaux
1 fenouil
2 feuilles de laurier, quelques brins de persil
800 g de viande de veau hachée
90 g de farine de matzah
4 œufs et 2 jaunes
le jus de 2 citrons
3 cs d'huile
sel, poivre

Réaliser le bouillon avec le poulet, les légumes, le laurier et le persil. Cuire à petit frémissement pendant une heure et demie. Sortir le poulet et les légumes (à consommer ultérieurement, froid ou chaud) et filtrer le bouillon. Réserver.

Réaliser les boulettes en mélangeant la viande de veau hachée, les œufs et 4 c. à soupe de farine de matzah. Saler et poivrer, puis former des petites boulettes de 2 cm et les rouler dans 2 c. à soupe de farine de matzah. Faire frire les boulettes dans 3 c. à soupe d'huile. Réserver.

Réchauffer le bouillon et le corser si nécessaire avec un cube de bouillon concentré. Ajouter 1 c. à soupe de farine de matzah par personne et poursuivre la cuisson 3 minutes pour permettre à la farine de matzah d'épaissir le bouillon. Déposer les boulettes et réchauffer à feu doux. Avant de servir, mélanger 2 jaunes d'œuf avec le jus de citron et ajouter au bouillon.

.....

Conseil: En servant, mélanger continuellement pour récupérer la matzah au fond de la casserole.



Gefilte Fisch

Rabbi François a reconstitué cette recette transmise dans sa famille d'origine hongroise. Les ingrédients ajoutés étaient évalués de manière visuelle, «azoy», soit «ainsi» en yiddish.

1,5 kg de carpe
500 g de filets de perche
sans peau
2 gros oignons, débités
en rondelles
2 gros oignons, émincés fin
3 œufs
5 grosses carottes, épluchées,
débitées en rondelles
2 tiges de céleri
100 g de farine de matzah
1 cc de paprika doux
2 cs d'huile
2 cs de sucre
(pour la version «polonaise»,
en option)

Lever (ou faire lever) les filets de carpe en conservant les parures.

Dans une casserole large, réaliser un fumet de poisson avec les rondelles d'oignons, les parures de poisson, la moitié des carottes et le céleri en tronçons, ajouter le paprika, saler et poivrer. Couvrir d'eau froide et cuire à petits frémissements pendant 1 heure. Réserver le fumet dans la casserole.

Faire revenir les oignons émincés dans 2 c. à soupe d'huile, réserver. Passer la chair des poissons au mixer en plusieurs fois en ajoutant les oignons revenus.

Ajouter les œufs battus, la farine de matzah et le sucre, saler et poivrer. Mélanger la préparation des boulettes et réserver au frais au minimum 1 heure.

Réchauffer le fumet de poisson. Avec les mains façonner des boulettes de 5 cm de diamètre et déposer délicatement dans le fumet. Cuire à très petits frémissements pendant 1 heure, ajouter le reste des carottes puis poursuivre la cuisson 1 heure.

Laisser refroidir les boulettes dans le fumet, puis les déposer dans le plat de service avec un peu de fumet de poisson, ajouter à chaque boulette sa «kippa» de carotte. Réserver au frais pendant 1 ou 2 jours.

Conseils: Réaliser le Gefilte Fisch un ou deux jours avant de le servir. Le fumet va «gélifier» autour des boulettes. Servir avec du raifort à la betterave.

