

LA RECETTE DE SHABBAT

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine par un membre de la grande famille de Hadassah, pour égayer votre week-end comme votre shabbat. Ce mois-ci, Ketty Menasce, fidèle bénévole de Hadassah France, nous donne sa recette des boulettes de poireaux, d'origine judéo-espagnole.

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 300 g de viande hachée
- 1 kg de blanc de poireaux (avec encore un peu de vert)
- 2 jaunes d'œuf
- Du pain rassis mis à ramollir dans l'eau
- Une petite boîte de concentré de tomates
- Huile
- Une cuillère à café de bouillon de volaille en poudre
- Sel, poivre, noix de muscade, persil et un morceau de sucre



Préparation

- 1) Laver les poireaux et les couper en petits dés avant de les faire cuire dans de l'eau bouillante salée
- 2) Après cuisson, les égoutter en les pressant bien pour en faire ressortir toute l'eau
- 3) Essorer le pain de même
- 4) Mélanger la viande, le pain, les œufs, le persil, la noix de muscade
- 5) Pétrir le tout
- 6) Ajouter les poireaux et pétrir à nouveau
- 7) Former des boulettes
- 8) Faire frire sur les 2 faces, dans de l'huile bien chaude

Ces boulettes peuvent se déguster ainsi, ou en les ajoutant à une sauce comme suit :

- Dans une casserole, mettre le concentré de tomate
- Dans un récipient, mélanger un verre et demi d'eau et le bouillon de volaille
- Rajouter ce mélange dans la casserole
- Faire mijoter le tout avec un peu d'huile, du sucre, une pincée de sel et de poivre, durant 10 min.
- Servir avec du riz pilaf

BON APPÉTIT !