

LA RECETTE DE SHABBAT

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine pour agrémenter votre week-end comme vos repas de fêtes. Ce mois-ci, nous vous donnons une recette traditionnelle de la « **Ozne Haman de Pourim** », des biscuits fourrés aux fruits secs que l'on mange lors de la Fête de Pourim.

Pour l'anecdote, Haman, conseiller du Roi de Perse Assuérus, avait décidé l'extermination du Peuple Juif ce jour-là, mais son terrible projet a échoué et c'est en souvenir de notre victoire que nous commémorons chaque année cette fête dans la joie.

Ingrédients

Pâte sablée :

- 250 g de farine
- 100 g de sucre en poudre
- 125 g de beurre ou de margarine
- 1 œuf
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1/2 sachet de levure chimique

Farce :

- 150 g de fruits secs concassés (amandes, noix, ...) et mélangés
- 150 g de dattes ou de pruneaux coupés en tout petits morceaux
- Chocolat à tartiner
- Pralin et pavot

Préparation

- Mélangez dans un bol le sucre, le sucre vanillé et les œufs
- Ajoutez la farine et la levure en mélangeant avec une spatule
- Sablez ensuite la pâte avec les doigts en incorporant le beurre ou la margarine
- Malaxez légèrement la pâte à la main jusqu'à obtenir une boule
- Laissez reposer la pâte durant 1 heure
- Abaissez la pâte en une couche fine, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie
- Découpez des ronds avec un emporte-pièce ou un verre
- Mettez une boule de farce au centre de chacun : fruits secs seuls ou mélangés à de la pâte de datte ou aux pruneaux hachés, ou bien pâte à tartiner
- Saupoudrez légèrement de fruits secs hachés ou de pralin ou de pavot
- Repliez 3 des côtés du rond de telle sorte à former un triangle
- Refermez mais pas complètement : laissez le haut ouvert afin d'entrevoir une partie de la farce
- Pincez bien les bords reliés entre eux (car ils vont s'ouvrir à la cuisson)
- Facultatif : badigeonnez les faces extérieures de jaune d'œuf battu
- Déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé
- Mettez à cuire à four moyen : 180 ° (= Th. 6) durant 15 mn environ, ou du moins jusqu'à obtenir une légère coloration blonde
- Vous pouvez saupoudrer de sucre glace.



BON APPÉTIT ET BONNE FÊTE !