

1.	BOUSCOUTOU (meilleur)	3
2.	Les Croquants de Pessah	3
3.	Les Amandines (Guizadas)	4
4.	Les Cakes et doigts de pessah	4
5.	" La dafina de Pessah"	4
6.	PATE A TARTE	5
7.	GATEAU AU CHOCOLAT	5
8.	GATEAU A LA NOIX DE COCO	5
9.	MACARONS	6
10.	MACARONS AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES	6
11.	LE MSOKI DE PESSAH!!!	6
12.	Petits Pains	7
13.	Macarons à l'Ancienne	8
14.	Rocher à la Noix de Coco	8
15.	Quiche de matzot a la viande	8
16.	Brownies de pessah	9
17.	Pour 20 petits pains de pessah	9
18.	TARTE AUX POMMES	9
19.	TUILES DE PESSAH	10
20.	brownies	10
21.	Financiers	10
22.	Petits fours amandes	11
23.	Bouscoutou	11
24.	Roulé au Nutella	11
25.	Fondant au chocolat	12
26.	ZABAILLON POUR PESSAH	13
27.	FLAN DE PESSAH	13
28.	MARBRE DE PESSAH	13
1.	Rochers au chocolat et amandes	14
29.	PETITS FOURS DE PESSAH	14

30.	<i>BOCCA DI DAMA ou GUIZADA (gâteau de Pessah)</i>	14
31.	<i>Langue de chat (rectifier)</i>	15
32.	<i>Biscuits sablés de Pessah : une recette et 3 formes (doigts, couronnes, boules)</i>	15
33.	<i>Chocolats pralinés</i>	16
34.	<i>Mousse de thon très facile sans cuisson</i>	17
35.	<i>Macarons aux noisettes</i>	17
36.	<i>Croquants aux amandes de Pessah</i>	18
37.	<i>Biscotti de Pessah</i>	18
38.	<i>Petit pains à la farine de matzot</i>	19
39.	<i>Parmentier de thon en verrine</i>	19
40.	<i>Cookies au chocolat</i>	20
41.	<i>Charlotte au chocolat</i>	20
42.	<i>Génoise en plaque</i>	21
43.	<i>MARBRE DE PESSAH, Vanessa Fedida</i>	22
44.	<i>GUIZADA de Pessah, Jocelyne Assor</i>	22
45.	<i>Doigts de Pessah de Sophia Sion</i>	22
46.	<i>Guizadas</i>	22
47.	<i>CROQUANTS AUX AMANDES DE PESSAH</i>	23
48.	<i>Recette des cakes de Pessah</i>	23
49.	<i>CROQUANTS by Chouly Cohen Lellouche</i>	23
50.	<i>CROQUANTS</i>	24
51.	<i>ÇHOCOLAT/MENDIANTS</i>	24
52.	<i>Croquants aux amandes effilées by Naomie</i>	24
53.	<i>BISCUIT AMANDINES PESSAH' by Joanne Labadjone</i>	24
54.	<i>GATEAU AU CHOCOLAT PESSAH ' by Joanne Labadjone</i>	25
55.	<i>Guizada de Pessah</i>	25
56.	<i>Macarons</i>	25
57.	<i>MARBRE DE PESSAH</i>	25
58.	<i>GÂTEAU SANS farine pour Pessah</i>	26
59.	<i>FLAN À LA NOIX DE COCO</i>	26
60.	<i>COULANT AU CHOCOLAT</i>	26
61.	<i>CROQUANTS</i>	26
62.	<i>GATEAU AU CHOCOLAT</i>	26

63.	ROCHERS COCO	27
64.	MUFFINS PESSAH	27
65.	BISCUIT AMANDINES	27
66.	GATEAU AU CHOCOLAT PESSAH	27
67.	Gateau noisette (laury)	27
68.	Boules Pignon :	28
69.	Croquants patcake	28
70.	Cakes de patcake	28
71.	Gateau {amande-pistache}	28

Bonnes fetes a tous! Francky Perez

1. BOUSCOUTOU

9 OEUFS
 1/2 VERRE D HUILE
 1/2 JUS D ORANGE
 250 GRAME DE FECULE DE PDT
 125 GRAMME D AMANDE EN POWDRE
 1 VERRE DE SUCRE
 180° PENDANT 20MM

2. Les Croquants de Pessah

Ingrédients:

- . 300gr de fécule de pomme de terre
- . 250 gr de farine de matza
- . 3 œufs
- . 200 gr de sucre en poudre
- . 1 verre d'huile
- . 1p. de sucre vanille
- . 1p. de levure chimique
- . 150gr d'amandes

1er ETAPE:

Mélanger tous les ingrédients et pétrir un court instant.

2eme ETAPE:

Ajouter les amandes.

3eme ETAPE:

Former les pains et les enfourner à 180 ° pendant 15 mn. Les pains doivent être à peine cuits.

4eme ETAPE:

Retirer les pains du four et le laisser refroidir.

5eme ETAPE:

Couper les croquants délicatement et les poser sur la plaque à plat.

6eme ETAPE:

Les faire dorer.

Laissez refroidir et dégustez avec une citronnade ou un verre d'orgeat bien glacé.

3. Les Amandines (Guizadas)

Ingrédients:

- . 500gr d'amande en poudre
- . 250 gr de sucre en poudre
- . 3 œufs
- . 1 p. sucre vanillé
- . 1 zeste de citron
- . quelques amandes et noisettes pour le décor

1er ETAPE:

Dans un grand récipient, mettre tous les ingrédients, mélanger.

2eme ETAPE:

Former des petits palets et les dresser sur la plaque du four.

Ajouter une amande ou une noisette sur chaque palet. Enfournier à 180 ° pendant 10 mn environ

Retirer du four dès coloration et dresser sur un plat.

Ces délicieux petits gâteaux se dégustent encore tendres à l'intérieur.

4. Les Cakes et doigts de pessah

Ingrédients:

- . 250gr de féculé de pomme de terre
- . 250 gr de farine de matza
- . 3 œufs
- . 200 gr de sucre en poudre
- . 1 verre d'huile
- . 1p. de sucre vanille
- . 1p. de levure chimique

1er ETAPE:

Mélanger tous les ingrédients et pétrir un court instant.

2eme ETAPE:

Huilez les mains et former les cakes et doigts.

3eme ETAPE:

Enfournier à 180 ° pendant environ 10 mn.

4eme ETAPE:

Surveiller et retirer du four dès coloration.

Ces petits gâteaux secs se croquent à toute heure de la journée !

Pour 30 pièces

5. " La dafina de Pessah"

Ingrédients :

- 2 gros oignons
- 2 kg de pommes de terre
- 2 ou 3 os à moelle
- 2 kg de fèves fraîches sans la peau
- 1 Kg de jarret
- 1/2 kg d'agneau
- 1Pied de bœuf
- 6 œufs
- 1/2 c. à café de poivre
- 2 c à soupe de paprika
- 2 c à soupe de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de sel

1 c à café de cannelle
1 1/2 verre à moutarde d'huile

Farce :

250 Gr de viande hachée
6 dattes mielleuses
10 cerneaux de noix
1 c à café de cannelle
2 c à soupe de galettes pillées
1/2 c. à café de poivre
1/4 de verre d'huile

Préparation :

Mettre dans une coupe la viande hachée. Rajouter les dattes et les noix découpées morceaux. Pétrir le tout en rajoutant la galette pillée, la cannelle, le poivre, et un quart de verre d'huile. Enrouler cette farce dans du papier aluminium et mettre de côté.

Dans une marmite découper les oignons en lamelles puis rajouter les fèves nettoyées.

Déposer par-dessus la farce emballée, les œufs, la viande, le pied, l'agneau, les os à moelle ainsi que les pommes de terre. Saupoudrer le tout de paprika, sel, poivre, cannelle, sucre en poudre et d'huile.

Recouvrir le tout d'eau et mettre à bouillir pendant 1 heure. (Il faut que la dafina soit cuite). Mettre la marmite sur la plaque de chabbat et laisser mijoter jusqu'au lendemain midi.

Conseil: Ne vous jetez pas sur les entrées, il serait dommage de ne pas apprécier l'unique dafina de Pessah de l'année !!

6. PATE A TARTE

Ingrédients :

250 gr de farine de matza
125 gr de margarine
100 gr de sucre
1 œuf entier
1 jaune d'œuf
Un peu d'eau

(Des fruits pour la garniture)

Mélanger le tout et aplatir à la main

Garnir de pommes ou autres fruits et verser un mélange sucre/œuf par-dessus.

Faire cuire comme une tarte.

7. GATEAU AU CHOCOLAT

Ingrédients :

250 gr de chocolat
250 gr de sucre
125 gr de margarine
8 œufs

4 cuillères à soupe de fécule

Faire fondre le chocolat dans un peu de café.

Ajouter les jaunes, le sucre, l'arcy et la fécule.

Battre les blancs en neige et incorporer.

Faire cuire 3/4 heure - thermostat 6.

mélange. Faire cuire 3/4 heure - thermostat 6.

8. GATEAU A LA NOIX DE COCO

Ingrédients :

150 gr de noix de coco râpée

1 verre de sucre 1/4
1/2 verre de farine de matza
1/2 verre de féculé
6 œufs
1 jus de citron
1/2 verre de jus d'orange
1 sachet de levure
2 cuillères à soupe d'huile
Mélanger tous les ingrédients puis battre les blancs en neige et incorporer.
Faire cuire 50 minutes - thermostat 6.

9. MACARONS

Ingrédients :
250 gr de sucre
250 gr d'amandes moulues
3 blancs d'œuf
Battre les blancs en neige ferme avec le sucre puis incorporer délicatement les amandes.
Faire des petits tas bien espacés sur la tôle et enfourner.
Faire cuire 15 à 20 minutes - thermostat 4.

10. MACARONS AU CHOCOLAT ET AUX AMANDES

Ingrédients :
200 gr de chocolat
200 gr de sucre
200 gr d'amandes moulues
2 œufs
Faire fondre le chocolat et le mélanger les autres ingrédients.
Faire des petits tas bien espacés sur la tôle et enfourner.
Faire cuire 15 minutes - thermostat 4/5.

11. LE MSOKI DE PESSAH!!!

2 1/2 à 3 kilos de viande agneau ou bœuf a votre.
1 a 1 1/2 kilo de osbane.
2 gros oignons
1 grosse tête d'ail
Cannelle si l'on aime (nutmeg peut remplacer au besoin).
1 petite poignée boutons de roses sèches
Quelques piments rouges secs.
Huile d'olive, à vue d'œil, 20 a 25 cl. Environ.
Sel, poivre.
Presque tout genre de légumes:
3 ou 4 carottes
1 botte de navets tendres
1 tête de chou rave (appelé en Tunisie et en France: BOUTAKALA)
1 1/2 a 2 kilos d'épinards
4 ou 5 poireaux.
` 3 courgettes (zucchini)
1/2 a 1 pied de cardon suivant la grandeur.
1 tête de fenouil
1 tête ou cœur de céleri
1 chou vert pas trop grand.
2 bottes d'oignons nouveaux
1 cœur de salade romaine

2 bouquets de persil plat
2 bouquets de coriandre (Kosbor en Tunisie, Cilantro ou persil mexicain aux USA)
2 bouquets d'aneth (Chept en Tunisie)
1 bon bouquet de menthe
2 ou 3 paquets de petits pois surgelés
2 ou 3 paquets de fèves vertes
4 à 6 artichauts, frais violets, surgelés, ou en boites.

Préparation: Tout d'abord ne pas hésiter sur la qualité des légumes. Tous très frais et nouveaux puisque c'est la saison. Vous aurez besoin d'une marmite immense. Si vous ne l'avez pas, achetez-en une si vous pouvez, ou alors prendre 2 marmites et mettre exactement les mêmes quantités dans chacune. Remplir la ou les marmites à 3 cm du bord environ pour éviter que ça ne déborde.

Après la CACHROUT de la viande, nettoyer tous les légumes: RIEN NE SE JETTE, et les herbes hachées finement, les légumes un cm. Carre environ. Les légumes durs les couper en petits des, et écraser l'ail au presse ail ou au pilon.

Dans la grande marmite ou les 2 moyennes, verser l'huile d'olive en entier pour une marmite, une moitié pour 2 marmites. Faire revenir plus ou moins dans l'ordre: la viande, les oignons puis les légumes: carottes, navets, chou rave, ail écrasé, les épices, cannelle ou nutmeg etc., les piments, les épinards, oignons nouveaux, salade, herbes, petits pois, fèves, artichauts.

Faire sauter ces légumes tout en remuant sans arrêt, pendant 35 à 45 minutes environ. C'est le moment où ne jamais d'y mélanger 4 grosses cuillerées de osbane, la recette, suivra celle du msoki. A ce moment la (mon secret, est d'ajouter suffisamment d'eau et de se servir depuis le début d'une rôtisserie très large et pas très haute, recouvrir de papier d'aluminium et faire cuire le tout à feu très doux AU FOUR) Si vous ne disposez pas d'une telle rôtisserie, vous pouvez vous servir de la marmite du début et faire cuire de la même façon sue votre cuisinière. Tout au long il faudra surveiller l'assaisonnement, l'eau, sans oublier qu'on devra y ajouter les galettes et qu'elles changent d'épaisseur suivant les pays. On aura mis le MSOKI à chauffer sur feu très doux vers le milieu de la Haggadah. Une fois porte à ébullition on ajoute les galettes coupes en gros morceaux et surtout pas identiques. Ici aux USA les MATZOH sont très fines et il faut en compter 2 ou 3 par personnes suivant l'appétit de votre entourage. En France, les galettes sont plus grosses et il faudra compter environ une demi ou 3/4 de galette par personnes. En Israël, Je pense qu'elles sont fines aussi, car celles que j'achète viennent de la bas et sont presque transparentes. En définitive, le MSOKI est un plat épais, sans jus, que l'on mange le plus souvent à la fourchette. Chez nous tout au moins.

Un autre secret a moi, je fais avant tout frire les piments dans cette huile avant tout, pour parfumer l'huile. Mettre de cote ces piments qui peuvent être servis à part. Je fais cela pour plusieurs plats, même une PSAL' OU LOUBIA des fois. Aussi la cuisson au four, je l'adopte pour presque tous nos plats. Donner d'abord un bouillon sur la cuisinière et mettre au four couvert, à feu doux, sans beaucoup d'eau. Surveiller cependant. La recette de l'OSBANE pour le MSOKI suit.

12. Petits Pains

Nombre de personne : selon

Préparation : court

Temps de cuisson : 40mn

2 tasses à thé de Matza (160gr)

4 Œufs

1 tasse à thé d'eau (120gr)

2 cuillères à café de sucre

1/2 tasse d'huile (30gr)

1 cuillère à café de sel fin

Préparation :

Faire chauffer le four à 200°

Faire bouillir ensemble eau, sucre, sel, huile.

Remouler plus fin la farine (dans un torchon plié avec une bouteille, par exemple. Mettre la farine en fontaine, ajouter le liquide même chaud, ajouter les œufs, bien malaxer, à la cuillère de bois.

Former des boulettes que l'on pose sur la plaque de tôle du four.

Cuire 40 minutes à 200°

Ingrédients :

4 œufs

200g de sucre

100g de féculé

Zeste de citron ou kirsch

Battre les 4 jaunes avec les 200g de sucre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.

Ajouter les 100g de féculé.

Bien travailler le mélange.

Aromatiser avec du zeste de citron ou du kirsch.

Battre les blancs en neige ferme.

Mélanger-le tout délicatement.

Cuire à feu doux environ 40 mn.

13. Macarons à l'Ancienne

Durée: 1 h 10

Il vous faut:

300 g de tant pour tant, 50 g de maïzena, 15 g de farine, 50 g de lait tiède, 8 blancs d'œufs, 200 g de sucre

Phases techniques:

Mélanger le tant pour tant avec la maïzena et la farine. Ajouter le lait, réserver.

Monter les blancs d'œufs en neige et les serrer avec le sucre.

Les incorporer délicatement au premier appareil.

Dresser à la poche à douille unie sur feuille de papier cuisson.

Cuire au four à 140°C pendant 50 minutes environ. Ne pas ouvrir le four en cours de cuisson.

Tant pour tant:

Mélange de sucre glace et d'amandes en poudre au dosage 50/50.

14. Rocher à la Noix de Coco

Pour: 14 beaux rochers

Durée: 25 minutes

Il vous faut:

180 g de sucre, 2 œufs, 250 g de noix de coco râpée

Phases techniques:

Blanchir les œufs avec le sucre. Incorporer la noix de coco râpée. Bien mélanger.

Beurrer une plaque allant au four. Disposer dessus des tas de pâte à la noix de coco en forme de pyramide.

Cuire 15 minutes à 160/180°C.

Au terme de la cuisson, décoller délicatement de la plaque avec une spatule métallique et laisser refroidir.

Framboise Colorant rouge

15. Quiche de matzot a la viande

Ingrédients 5 matzots, 3 œufs, 2 oignons émincés, 2 cuillerées a soupe d huile d olive, 750gr de viande hachée,

1 bouquet de persil, 1/2 cuillerée à café de cumin, sel, poivre

Préchauffez le four à 180 degrés.

Cassez les matzots en morceaux, les tremper et bien les Essorer entre vos mains. Cassez les œufs dessus en battant énergiquement le tout. Mettre de cote.

Dans une poêle faite revenir les oignons, ajouter la viande, et cuire doucement en remuant, jusqu' à ce que la viande soit bien saisie. Retirer du feu, saler poivre,

Incorporer le persil hache et le cumin.

Huiler un moule à tarte, y mettre une base avec un peu des matzot œufs, mettre la viande dessus, et finir en recouvrant d une couche du reste du mélange œufs matzots. Faire cuire au four 45 minutes jusqu' à ce que la quiche soit dorée.

Servir avec une salade de tomates, un peu d oignons frais

Et quelques feuilles de mâche ou roquette, des olives noires.

16. Brownies de pessah

200 gr de chocolat noir,

200gr de sucre,

Vanille, 100gr de féculé de pomme de terre,

50 gr amandes moulues grossièrement, 4 œufs, 8 cuillerées d huile ou beurre selon le désir, 2 cuilleres de cacao, 2 cuilleres de levure spéciale pessah (soda ou bicarbonate)

Travailler les œufs avec le sucre et la vanille. Ajouter la féculé et la levure "cacher", l huile. Terminer par le chocolat fondu mélange au cacao et les amandes moulues. Graisser une plaque d environ, 30/40 y étaler la masse et cuire a four 200degres (6 ou 7)15 minutes environ. Laisser refroidir et découper en carres.

..

17. Pour 20 petits pains de pessah

Faire fondre à feu doux 150 g de margarine, 2 verres d'eau, 1 c à café de sel, 2 c à café de sucre.

Rajouter 2 verres de farine de galette et mélanger jusqu'à obtenir une pâte.

Eteindre le feu.

Ajouter 7 œufs et bien mélanger. Si la pâte est sèche rajouter 1 œuf si elle est trop molle rajouter de la farine de galette.

Faire les boules ou des rectangles (j'ai essayé et c'est bien aussi, ça fait des petits pains plus plats-désolé je n'ai pas la photo) et les mettre au four th 6 ou 7 (200 degrés)

Faire cuire jusqu'à ce qu'ils dorent.

Eteindre et les laisser dans le four pour qu'ils ne dégonflent pas.

18. TARTE AUX POMMES

.

Pâte à tarte :

. 125 gr de farine de matza

. 125 gr d'amandes en poudre

. 125 gr de margarine.

50 gr de sucre

. 1 jaune d'œuf

Bien sabler le tout, y ajouter le jaune d'œuf puis juste ce qu'il faut soit assez peu d'eau.

Garniture pour la tarte aux pommes râpées :

. Pommes râpées (acides)

. Un peu de cannelle

. 1 cil. À soupe d'amandes moulues

. 1 œuf entier et un jaune

. 2 cuillers. À soupe de sucre

50 g de sucre glace pour 2 blancs d'œufs et 50 g d'amandes effilées(ne pas battre les blancs en neige), à rajouter le dernier 1/4 d'heure environ avant la fin de la cuisson de la tarte.

Fin meringage aux amandes au dessus des tartes :
Four thermostat 6 - 35mn.

19. TUILES DE PESSAH

- . Ingrédients :
- . 200g d'amandes effilées
- . 185grs sucre semoule
- . 30grs farine de matza TRES FINE
- . 3 blancs d'œufs
- . 40g de margarine

Faire reposer le mélange 10 à 30 mn au frais.

- . Etaler avec le dos d'une cuillère sur une plaque graissée ou sur du papier sulfurisé.
- . Cuire quelques minutes dans un four préchauffé thermostat
- . Surveiller la cuisson.

20. brownies

Ingrédients :

- 150 gr ou 200 gr de chocolat noir
- 100 gr de margarine
- 5 œufs
- 125 gr de sucre en poudre
- 50 gr de poudre d'amandes
- 50 gr de noix hachées (facultatif)
- 3 c a soupe de farine (de blé ou de matsa s'il vous en reste)
- 1/2 sachet de levure chimique

Faire fondre le chocolat coupé en morceaux avec 2 c a s d'eau au bain marie, dès que le chocolat est un peu ramolli, ajouter la margarine coupée en morceau et faire fondre avec le chocolat en remuant de temps en temps. Laisser le mélange chocolat refroidir.

Casser les œufs entiers dans un bol, ajouter le sucre et bien battre au fouet à main ou au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la poudre d'amandes, remuer, ajouter le mélange chocolat margarine, remuer, ajouter la farine et la levure chimique, remuer et ajouter les noix (facultative).

Huiler au pinceau un moule rectangulaire, verser la préparation.

Préchauffer le four à 200 °

Cuir le brownie à 180 ° pendant 15 a 20 mn selon votre four.

Vérifier avec la lame d'un couteau qui doit être légèrement humide.

Le brownie est meilleur lorsqu'il est à peine cuit.

Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

21. Financiers

Préparation : 10 min

Cuisson : 15-20 min

Ingrédients (pour 1 moule à financiers, soit 6 pièces)

- 50 g de poudre d'amandes
- 50 g de farine
- 150 g de sucre
- 75 g de beurre
- 4 blancs d'œufs
- vanille
- sel

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C.

Beurrer les moules à financiers (ou moules à madeleines, à défaut).

Mélanger dans un récipient la poudre d'amandes, le sucre, la farine, la vanille.

Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Faire fondre le beurre dans une casserole et l'ajouter à la préparation précédente.

Verser dans les moules et mettre au four 15 à 20 mn.

Démouler à la sortie du four.

Je ne l'ai pas encore essayé car je n'ai pas de poudre d'amandes. Je pense tester ça cette semaine.

22. Petits fours amandes

Ingrédients pour 6 personnes :

250gr de poudres d'amandes

15gr de sucre glace

4 cuillerées à soupe d'eau de fleur d'oranger

200gr de cœur de pistaches

4 cuillères à soupe de sucre

Préparation :

Dans une terrine, mélanger la poudre d'amandes avec le sucre glace et l'eau de fleur d'oranger pour obtenir une pâte homogène.

Former ensuite de petites boules de la taille d'une bouchée et farcir le cœur de chaque boule avec quelques pistaches concassées dans un peu de sucre.

Saupoudrer les bouchées de sucre glace et les disposer dans des caissettes en papier.

23. Bouscoutou

Pour 3 barquettes alu rectangulaires de 1,5 l chacune .

>

> Dans un saladier, mélanger 300 gr de sucre (200 gr c'est possible aussi pour ceux qui veulent "limiter" le sucre) avec 12 jaunes d'œufs, ajouter au fur et à mesure : 250 gr de fécule de pommes de terre et 250 gr d'amandes en poudre. Puis le jus d'une orange .

>

> Monter les 12 blancs en neige et ensuite les incorporer délicatement.

>

> Préchauffer votre four avant de l'enfourner TH 150 ° pendant environ 20 à 25 mn (à vérifier comme d'habitude !!)

>

> Variante au chocolat :

> Faire fondre 200 gr de chocolat et l'ajouter dans la préparation avec les jaunes.

>

> Variante marbrée :

> Faire fondre 100 gr de chocolat, séparer la pâte en 2 et ajouter le chocolat fondu dans la seconde moitié. Versez en zigzag sur la 1ère moitié et enfourner.

>

24. Roulé au Nutella

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Repos : 0 mn

Temps total : 50 mn

Recette proposée par Sonia Ballantini

Ingrédients (10 personnes)

- 6 oeufs
- 180 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de farine
- 1 petit pot de Nutella (220 g)
- 1 cuillère à soupe de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de cacao en poudre
- 1 pincée de sel

Préparations

- 1 Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7). Séparer les blancs des jaunes pour 3 oeufs. Mettre les 3 blancs dans un saladier avec une pincée de sel et les monter en neige bien ferme.
- 2 Dans un autre saladier, battre à l'aide d'un fouet les 3 jaunes d'oeufs avec les 3 oeufs entiers puis ajouter le sucre et le sucre vanillé. Battre jusqu'à obtention d'une préparation bien mousseuse et épaisse.
- 3 Ajouter ensuite les blancs en neige délicatement sans les casser. Les incorporer à l'aide d'une spatule.
- 4 Ajouter la farine en pluie et mélanger délicatement jusqu'à obtention d'une belle pâte homogène.
- 5 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur la plaque du four et verser la pâte de manière à avoir le rectangle de la plaque. Faire cuire entre 20 et 30 minutes. A la sortie du four, laisser refroidir la pâte quelques minutes. Tartiner ensuite le biscuit de Nutella.
- 6 Le rouler sur lui-même en le serrant bien.

Recommandations

Dans un bol, mélanger le cacao et le sucre glace et saupoudrer le gâteau avant de servir à l'aide d'une passoire fine ou d'un tamis. Ne tardez pas à rouler le gâteau dès qu'il est cuit car il sèche très vite et risque ensuite de se craqueler en laissant s'échapper la Nutella. Pour les enfants, on peut ajouter des smarties à l'intérieur ou des vermicelles chocolatés. Variante pour ceux qui n'aiment pas la Nutella, on peut mettre de la confiture ou encore de la crème pâtissière.

En savoir plus

25. Fondant au chocolat

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

Repos : 60 mn

Temps total : 95 mn

Ingrédients (6 personnes)

- 200 g de chocolat
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- 50 g de farine
- 3 oeufs

Préparations

- 1 Passer le beurre aux micro-ondes une dizaine de secondes.
- 2 Faire fondre le chocolat au bain-marie en morceaux.
- 3 Dans un saladier travailler le beurre mou, ajouter le sucre en poudre et mélanger. Puis ajouter les oeufs un à un en alternance avec la farine.
- 4 Incorporer le chocolat fondu, remuer et verser la préparation dans des ramequins beurrés.
- 5 Mettre les ramequins dans le congélateur pendant une heure.

6 Préchauffer le four à 150°C et mettre les ramequins à cuire 20 minutes pas plus.
Recommandations
Une boule de glace à la vanille sur le dessus bien tiède, et un coulis de framboise en accompagnement.
En savoir plus

26. ZABAILLON POUR PESSAH

Pour 2 barquettes alu de glace zabaillon :
4 oeufs
1 verre d'huile (plastique toujours ça n'a pas changé !!!)
1 verre de sucre
1 bouchon amande amères (facultatif)
...
pistaches concassées grossièrement pour la déco.
Séparer les blancs des jaunes
Ajouter le verre d'huile dans les jaunes et l'extrait d'amandes amères
Monter les blancs en neige très ferme.
Dans les blancs, mettre le sucre en continuant à actionner le batteur.
Incorporer le tout en faisant bien attention de ne pas casser les blancs.
Déposer dans vos barquettes alu, saupoudrer de pistaches concassées

27. FLAN DE PESSAH

1 verre de noix moulues ou noisettes moulues ou 3/4 de verre de noix de coco
4 oeufs
3/4 de verre de sucre [j en mets un demi... je suis pas très sucre]
1/2 verre de jus d'orange 100%
...
Tout mélanger au batteur sans faire mousser.
Prendre un moule, le caraméliser ! (Miam !)
je le fait toujours au Pif !!!!! . [un peu de sucre et un tout petit peu d'eau]
préparer votre Caramel, mettre tout dans une casserole et laisser blondir
votre caramel pas trop car il va finir de cuire dans le four. [un beau marron clair]
puis quand il est encore chaud, tapisser votre moule entièrement [fond, et cotes].
Verser dedans la préparation.
Faire cuire au four au bain-marie 1h10 à 175-180 degrés.

28. MARBRE DE PESSAH

Mélanger, au batteur, 8 jaunes d'oeufs avec 200 gr de sucre en poudre (ou 240 gr pour celles et ceux qui aiment très sucré) jusqu'à obtenir un mélange mousseux et bien blanc. Incorporer, peu à peu, 200 gr de fécule de pommes de terre.
Monter les 8 blancs en neige et les "serrer" avec 2 cuillères à soupe de sucre.
Ajouter au mélange en incorporant délicatement de haut en bas pour ne pas "casser" les blancs.
Déposer les 2/3 de pâte dans un moule alu (1 grand ou 2 petits).
Ajouter le chocolat dans le 1/3 de pâte restante et incorporer en zig-zag

dans la pâte qui se trouve dans le moule.
Cuire Th 5 (140 °) pendant 35 mn ou 50 mn si c'est un grand moule !!
VERIFIEZ QUAND MEME LA CUISSON

1. Rochers au chocolat et amandes

Rochers au chocolat et amandes (on peut doubler et tripler les ingrédients)

125 gr de chocolat,
1/2 verre d'amandes morcelés grillés,
2 cuillerées à café de margarine
...granules de chocolat(facultatif)

Faire fondre au bain marie la margarine et le chocolat, incorporer hors du feu les amandes, former des petites boules, les rouler dans les granulés en chocolat, les placer dans des caissettes en papier, réfrigérer.

29. PETITS FOURS DE PESSAH

Petits fours de pessah

Ingrédients

250 g de noisettes
250 g de cacahuètes
250 g d'amandes
250 g de pignons
4 blancs d'œufs
4 c. De farine de matsa
350 g de sucre de citron

Préparation

Faire griller les fruits secs.

Les passer a la moulinette.

Dans un saladier, mélanger les fruits secs en poudre, la Farine de matsa.

Battre les blancs d'œuf avec le sucre. Incorporer au mélange, ajouter le zeste de citron, les Fruits secs.

Former des boules. Mettre au four, thermostat 4-6 pendant 30 minutes. Si la pâte est sèche, ajouter un blanc d'œuf ou le jus d'un Citron.

30. BOCCA DI DAMA ou GUIZADA (gateau de Pessah)

INGREDIENTS :

- 248 grammes d'amandes émondés en poudre
- 104 grammes de sucre en poudre ou semoule.
- 3 jaunes d'œufs.
- Une amande amère en poudre ou a défaut 2 gouttes d'extrait d'amande amère.
- Une cuillère a café de poudre de zeste d'orange, a défaut râper l'écorce d'une orange fraiche éviter la membrane blanche de l'orange qui se trouve entre l'écorce et le fruit.

Les blancs d'œufs seront mis de côté et seront utilisés pour préparer les macarons de PESSAH.

Il est de tradition chez les juifs tunisiens de préparer pour PESSAH les GUIZADA et les MACARONS en même temps.

Dans la région du SAHEL pour bien marquer la fête de PESSAH, les ménagères ajoutaient a la préparation des GUIZADA de la farine de MATZOTH. (Pain azyme)

Si cela vous tente de faire la même chose, il faut ajouter à la préparation originale deux cuillères a soupe bien pleine de farine de MATZOTH et un jaune d'œuf. La cuisson sera rallongée de 3 à 5 minutes.

PREPARATION :

Battre avec le fouet dans votre mixer ou a la main les œufs et le sucre, tout en mélangeant ajouter le zeste d'orange, puis la poudre d'amande, sans oublier l'amande amère et bien mélanger la préparation. Préchauffer le four a 190/220° ou 7/8 th (four a chaleur tournante choisissez la Température basse)

Prendre un plateau de four et étaler une quarantaine de petits moules en papier cannelés, verser a l'aide d'un pochoir ou a la cuillère a trois quart remplis chaque moule.

Mettre au four entre 15 à 20 minutes.

LA GUIZADA se conserve a merveille après refroidissement dans des sachets en plastique à fermer hermétiquement a l'aide de barrettes de fils de fer/plastifiés ou dans des boites a gâteaux en fer.

On peut remplacer les amandes par des pistaches, noisettes, noix, noix de coco, ou a sa guise mélanger par exemple amande/pistache, ou amande/noix.

On peut décorer chaque gâteau d'une demi-amande ou d'une demi-pistache qu'on mettra au centre en surface avant d'enfourner.

Pour les BOCCA DI DAMA il faut confectionner une pates à base de semoule fine ou de farine et des œufs comme pour les pates aux œufs alimentaire genre TAGLIATELLES.

Étaler au rouleau la pate très fine et découper des rondelles a l'aide d'un verre cette pates fine et étaler chaque rondelle finement sur de petit moules rond et huilés, remplir les moules au dessus de la pate étalée la préparation des GUIZADA et enfourner pour une durée de 20 minutes environ a même température que les GUIZADA.

31. Langue de chat (rectifier)

250 gr de margarine

400 gr de sucre

300 gr de farine

4 œufs

100 ml de lait de soja

2 pincée de sel

faire fondre la margarine et mélanger le tt au batteur a l'aide d'une douille

faire des petites longueurs surtout bien les espacer

a cuire a 180 degre pdt 10 a 15 min

32. Biscuits sablés de Pessah : une recette et 3 formes (doigts, couronnes, boules)

INGRÉDIENTS (entre parenthèses mes proportions pour 2 oeufs)

- 250 g de féculé de pomme de terre (165 g)

- 250 g de farine de matsa* (165 g)

- 200 g de sucre (130 g)

- 3 œufs (2 oeufs)

- 20 cl d'huile (15 cl)

- 1 sachet de levure chimique cacher lepessah

- zeste d'une orange ou d'un citron ou 1/4 de cuillère à café de cannelle

*La farine de matsa est du pain azyne pilé que l'on trouve pour les fêtes de Pâques juives en épicerie cacher. Ce n'est pas génial mais on ne peut pas utiliser de farine pendant nos fêtes de Pessah pour faire des gâteaux.

RÉALISATION

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte assez molle et malléable.

Former des bâtonnets, des boules et des couronnes (j'ai eu un peu de mal à les former).

Les mettre sur une feuille de papier sulfurisé et cuire à th 180 pendant 10 à 12 minutes (surveiller en fin de cuisson)

Vous pouvez remplacer les 165 g de farine de matsa par 100 g de farine de matsa et 65 g d'amandes en poudre.

Mes biscuits sont foncés car j'utilise de la farine de matsa chmoura moins blanche de la farine de matsa classique.

La farine de matsa est obtenu en mixant des galettes de pain azymes. Elle est utilisée pendant la Pâque juive à la place de la farine.

33. Chocolats pralinés

PRALIN (il se conserve sans problème au réfrigérateur et supporte très bien la congélation donc j'en prépare toujours le double)

Ingrédients pour le pralin

- 250 g de noisettes décortiquées grillées (ou d'un mélange de noisettes et d'amandes)

- 200 g de sucre en poudre (normalement il faut le même poids de sucre et de fruits secs mais je trouve que c'est trop sucré)

- 1 càs de miel

Pour fourrer les chocolats

- 200 g de pralin

- 20 à 40 g de bon chocolat noir pas trop fort en cacao (50 à 60 % de cacao)

- 20 g de beurre de cacao

Préparation

Si les amandes et les noisettes sont crues faites les griller au four à feu moyen (th 150°) en surveillant la cuisson au bout de 15 min. Je préfère acheter des noisettes grillées décortiquées sans peau (et NON salés: on en trouve dans toutes les épiceries cacher)

Dans une casserole mettre le sucre et faire caraméliser sans eau et surtout sans remuer ni toucher le sucre mais en agitant la casserole pour le répartir (surveiller attentivement ça brûle très vite !!!)

Dès que le caramel est blond, verser les noisettes dessus, remuer pour bien répartir le caramel sur les noisettes puis verser la préparation sur un marbre et laisser refroidir.

Concasser grossièrement ce nougat et le mixer très finement au mixeur jusqu'à obtention d'une pâte molle.

Vous pouvez visualiser les pâtes obtenues : la première est granuleuse et servira pour les rochers, la deuxième beaucoup plus onctueuse pour fourrer les coeurs de chocolat.

Réalisation des chocolats

Faites fondre 40 g de chocolat additionné de 20 g de beurre de cacao et le mélanger avec 200 g de pralin. Réserver.

Faites fondre 150 g de chocolat noir à 50 ou 60% de cacao (pas plus) ou de chocolat au lait au bain marie (je déconseille le micro onde) en le tempérant* si vous voulez obtenir un chocolat brillant

Avec un pinceau (ou vos doigts!) , enduire vos moules d'une première couche fine de chocolat ,laisser refroidir puis remettre une 2ème couche fine de chocolat .

Remplir les empreintes avec le praliné en laissant un peu de vide au-dessus puis fermer avec une fine couche de chocolat noir. Laisser refroidir.

Démouler et...résister à la tentation de tout manger !

Avant de remplir vos empreintes de pralin vous pouvez mettre au fond du moule 1/4 de càc d'amandes concassées grillées puis verser par dessus le pralin

*tempérer le chocolat (Pour obtenir un chocolat brillant il faut le tempérer .Pour cela il est utile d'avoir un thermomètre de cuisine) : je ne l'ai fait que pour les chocolats noirs en forme de fruits

Méthode de tempérage du chocolat noir (pour le chocolat au lait les température sont en rouge):

Couper en petits morceaux du chocolat noir à forte teneur en cacao (j'utilise le lindt à 70 % de cacao)

Faire fondre le chocolat au bain-marie (dans un bol en pyrex par exemple), et surveiller sa température jusqu'à ce qu'il atteigne 50 à 55° (40/45°)

Le faire refroidir rapidement (en posant le bol en pyrex sur un lit de glaçons) jusqu'à ce qu'il atteigne une température de 27 à 29° (26°)

Lorsque le chocolat est refroidi, remettre le bol au bain-marie quelques instants pour remonter la température jusqu'à 31° (29°)

34. Mousse de thon très facile sans cuisson

Ingrédients (pour 2 petits bols) :

- 2 boîtes de thon à l'huile de 170 g (ou thon à l'eau si vous êtes au régime !!)
- 4 oeufs durs
- 1 cuillère à café de moutarde
- jus d'1/2 citron
- 1 petit oignon frais (facultatif)
- olives ou câpres ou cornichons
- sel et poivre

Préparation :

Mettre dans le bol de votre mixer la moitié (si votre hachoir est trop petit pour contenir le tout !)

des œufs durs coupés en morceaux, les oignons frais , la moutarde et par-dessus la moitié du thon

Mixer le tout

Recommencer avec l'autre moitié des ingrédients

Attention : ne pas trop mixer, le pâté ne doit pas être liquide

35. Macarons aux noisettes

Donnez votre avis Facile

Prêt en : 45 minutes

Ingrédients

Proportions pour: 40 macarons

3 blancs d'œufs

150 g de sucre en poudre

1 cuillère à café de sucre vanillé

2 gouttes d'huile d'amande amère, ou d'extrait d'amande amère

150 g de noisettes réduites en poudre

25 g de farine

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 35 minutes

1. Préchauffer le four à 160°C (Th5/6). Recouvrir une plaque à pâtisserie de papier sulfurisé.
2. Battre les blancs d'œufs en neige ferme, en ajoutant le sucre et le sucre vanillé, petit à petit.
3. Combiner la poudre de noisettes, la farine et l'huile d'amande. Incorporer au mélange d'œufs.
4. Utiliser 2 cuillères à café pour former des petits tas de pâte, sur la plaque à pâtisserie. Enfourner pendant 25 minutes. Laisser refroidir sur une grille.

36. Croquants aux amandes de Pessah

Prêt en : 55 minutes

Ingrédients

Proportions pour: 20 croquants

200 g de sucre

225 g de margarine

3 œufs

100 g de farine de matzot

220 g de féculé de pommes de terre

½ cuillère à café de sel

250 g d'amandes torréfiées et concassées

Ajouter à mes préférées

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30 minutes | Temps supplémentaire : 15 minutes, pour durcir

1. Préchauffer le four à 175°C (thermostat 6). Graisser une plaque à pâtisserie. Fouetter le sucre et la margarine dans un saladier. Incorporer les œufs. Passer la farine de matzot au mixer pour l'affiner. La mélanger avec la féculé de pommes de terre et le sel et incorporer au mélange margarine/sucre/œufs. Verser les amandes. Former un gâteau ovale, long comme un pain. 2. Mettre sur la plaque à pâtisserie. Cuire pendant 30 à 35 minutes dans le four préchauffé et piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson. S'il ressort propre, le gâteau est prêt. 3. Laisser refroidir 5 minutes puis couper des tranches d'1 cm d'épaisseur environ. Mettre ces tranches sur le plat sur la plaque à pâtisserie et recuire pendant 10 à 15 minutes. Lorsque les tranches sont légèrement dorées, c'est prêt ! Laisser refroidir et conserver dans une boîte en fer.

37. Biscotti de Pessah

Prêt en : 1 heure

Fait partie des recettes préférées de 1 chef(s) Ingrédients

Proportions pour: 45 biscottis

18 cl d'huile

200 g de sucre en poudre

3 œufs

1 grosse pincée de sel

1 cuillère à café de vanille liquide

1 cuillère à café de levure (casher pour Pessah)

420 g de féculé de pommes de terre

200 g d'amandes grillées et hachées grossièrement

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 30 minutes | Temps supplémentaire : 20 minutes, autre

1. Mélanger l'huile, le sucre, la vanille, le sel et les œufs. Incorporer la levure et la féculé puis les amandes. Divisez la pâte en 2 et la disposer sur deux plaques à pâtisserie recouvertes de papier sulfurisé. Cuire pendant 30 min environ. Piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson. S'il ressort propre, les gâteaux ont terminé la première partie de la cuisson. 2. Laisser refroidir 5 minutes puis couper des tranches d'1 cm environ puis recouper dans la largeur. Recuire les tranches pendant 10 à 15 minutes.

Lorsqu'elles sont légèrement dorées, c'est prêt ! Laisser refroidir et conserver dans une boîte en fer. Mise à jour : 30 mars 2012

38. Petit pains à la farine de matzot

Prêt en : 55 minutes

Ingrédients

Proportions pour: 4 petits pains

50 cl d'eau

1 cuillère à café de sel

4 cuillères à soupe d'huile végétale

55 g de margarine

170 g de farine de matzot

6 œufs

Préparation : 15 minutes | Cuisson : 40 minutes

1. Faire bouillir l'eau dans une casserole. Ajouter le sel, l'huile et la margarine. Lorsque l'eau recommence à bouillir, incorporer petit à petit la farine de matzot et continuer à remuer jusqu'à ce que le mélange forme une pâte compacte. Retirer du feu et laisser refroidir. 2. Lorsque la pâte est froide, préchauffer le four. Incorporer les œufs à la pâte et mélanger jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux. Laisser reposer 30 minutes. Former quatre boules et les mettre sur une plaque à pâtisserie huilée. 3. Mettre au four pendant 30 minutes. Arrêter le four et laisser les petits pains dans le four 10 minutes de plus.

39. Parmentier de thon en verrine

Ajouter à mon carnet Quantité 6 Personne(s)

Préparation 35 min

Cuisson 50 min

Coût de la recette Pas cher

Niveau de difficulté Intermédiaire

Ingrédients

•800 g de pommes de terre

•2 oeufs entiers

•3 oignons nouveaux

•½ poivron vert, ½ poivron rouge

•1 grosse boîte de thon à l'huile

•30 g de parmesan râpé

•20 cl de lait entier

•18 cl de crème liquide

•60 g de beurre salé

•18 brins de persil

•2 pincées de noix muscade

•gros sel

•sel et poivre du moulin

Préparation

1Préchauffez votre four th.5 (150°C).

2Pelez et lavez les pommes de terre, coupez-les en morceaux, plongez-les dans une grande casserole d'eau froide, attendez l'ébullition, salez et faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.

3Plongez deux œufs dans une casserole d'eau bouillante et faites-les cuire 10 min puis rafraîchissez-les sous l'eau froide et égalez-les.

4Pelez les oignons et hachez-les grossièrement, y compris la partie verte.

5Lavez les poivrons, coupez-les en deux, épépinez-les et émincez-en la moitié de chacun en tout petits carrés.

6Lavez le persil, séchez-le et ciselez-le.

7 Lorsque les pommes de terre sont cuites, égouttez-les puis écrasez-les au presse-purée dans la casserole encore chaude en ajoutant le lait chaud en filet puis incorporez le beurre en parcelles. Poivrez, muscadez, mélangez.

8 Émiettez le thon en boîte, hachez grossièrement les œufs et mélangez-les avec les oignons, les poivrons, le persil et du poivre.

9 Répartissez la moitié de la purée dans des verrines, ajoutez le mélange au thon en une couche puis recouvrez du reste de purée.

10 Poudrez les parmentiers de parmesan râpé puis ajoutez un filet de crème fraîche liquide.

11 Glissez les verrines au four pendant 15 à 20 min et servez à la sortie du four

40. Cookies au chocolat

Ingrédients : 1 œuf

75 g de sucre

100 g de cassonade (125g au total sucre)

1 pincée de sel

1 cuil. à café de vanille liquide

100 g de beurre

225 g de farine

1 cuil. à café de levure chimique

150 g de chocolat de couverture noire

Phases techniques de la recette :

1 Préparer tous les ingrédients.

2 Blanchir le beurre ramolli avec le sucre et la cassonade.

3 Ajouter l'œuf, la vanille liquide et le sel. Mélanger.

4 Ajouter le chocolat taillé en petites pépites et la levure chimique.

5 Ajouter la farine...

6 ... et bien mélanger à la spatule jusqu'à l'obtention d'une pâte.

7 Disposer cette pâte sur une feuille de papier sulfurisé. Lui donner la forme d'un boudin.

8 Envelopper le boudin de papier sulfurisé et le serrer avec la spatule métallique afin d'obtenir un boudin bien régulier. Laisser poser au frais 2 heures.

9 Retirer le papier sulfurisé.

10 Détailler au couteau en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur.

11 Disposer ces rondelles sur une plaque graissée. Prendre soin de les disposer en quinconce afin qu'ils ne se collent pas.

12 Enfourner à four chaud (180/200°C).

13 Laisser cuire jusqu'à coloration désirée. Plus les cookies seront colorés, plus ils seront secs. "Si vous les aimez un peu moelleux avec le cœur pâteux, je vous conseille de les sortir du four lorsque le milieu du cookie est encore clair."

14 Au terme de la cuisson, les laisser poser deux minutes avant de les décoller de la plaque à l'aide d'une spatule plate.

Laisser refroidir.

41. Charlotte au chocolat

Ingrédients : Une charlotte ronde

2 fonds de génoise de diamètre 20 cm

sirop à 30°

Grand-Marnier

Mousse au chocolat :

140 g de sucre

210 g d'œufs entiers
1/2 litre de crème fleurette
375 g de chocolat noir à 70%
Finition :
Glaçage chocolat

Phases techniques de la recette :

- 1 Pour réaliser cette recette de charlotte au chocolat, commencer par préparer tous les ingrédients.
- 2 Mousse au Chocolat: rassembler dans une casserole le sucre et un peu d'eau et les cuire jusqu'à 118°C. Pour surveiller la cuisson du sucre, il est conseillé d'utiliser un thermomètre électronique à sonde
- 3 Casser les œufs entiers dans la cuve du batteur et verser lentement le sucre cuit tout en fouettant à petite vitesse.
- 4 Continuer à fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse et refroidisse complètement.
- 5 Hacher le chocolat de couverture en menus morceaux et le faire fondre au bain-marie.
- 6 Mélanger régulièrement pour obtenir une fonte homogène.
- 7 Dans un cul de poule, monter la crème fleurette bien froide...
- 8 ...en crème fouettée (chantilly).
- 9 Une fois les œufs et le sucre bien montés et froids...
- 10 ...ajouter le chocolat fondu.
- 11 Mélanger à l'aide d'une maryse.
- 12 Ajouter 1/4 de la crème fouettée et mélanger au fouet.
- 13 Verser cette préparation sur le restant de la crème fouettée...
- 14 ...et mélanger délicatement à l'aide d'une maryse.
- 15 Positionner la charlotte dans un cercle à tarte de diamètre 22 cm. Puncer la génoise avec le sirop à 30° aromatisé au Grand-Marnier.
- 16 Garnir de préparation au chocolat jusqu'à mi-hauteur.
- 17 Etaler la préparation et disposer un second disque de génoise.
- 18 Puncer à nouveau avec le sirop à 30°.
- 19 Garnir à nouveau de crème au chocolat. Lisser la surface à la spatule. Laisser prendre au froid.
- 20 Faire fondre tout doucement le glaçage chocolat. Laisser refroidir dans la casserole tout en veillant à lui conserver une texture homogène et fluide.
- 21 Verser le glaçage au chocolat sur le gâteau.
- 22 Réserver au frais jusqu'au moment du dressage.

42. Génoise en plaque

Ingrédients :

4 œufs
120 g de sucre
120 g de farine

Phases techniques de la recette :

- 1 Préparer tous les ingrédients.
- 2 Mélanger le sucre et les œufs dans un cul de poule ou dans la cuve du batteur.
- 3 Fouetter au fouet à main au dessus d'un bain-marie.
- 4 La préparation doit chauffer afin d'atteindre une température homogène avoisinant les 40°C.
- 5 Terminer de battre au fouet électrique jusqu'à complet refroidissement. On peut également la terminer à la main si on ne possède pas de batteur électrique.
- 6 La préparation doit doubler de volume.
- 7 Incorporer la farine tamisée...
- 8 ...délicatement à l'aide d'une maryse ou à l'écumoire en effectuant un mouvement de rotation.
- 9 Verser la pâte sur une plaque à pâtisserie couverte d'une feuille de papier sulfurisé légèrement graissé.
- 10 Étaler la pâte à l'aide d'une spatule métallique coudée.
- 11 Enfourner à four chaud, 180°C.

12 Cuire à four chaud jusqu'à coloration et cuisson complète. Au terme de la cuisson, laisser refroidir sur une grille.

43. MARBRE DE PESSAH, Vanessa Fedida

- 8 œufs
- 200g de sucre en poudre
- 200g de fécule de pomme de terre
- chocolat

Mélanger au batteur 8 jaunes d'œufs avec 200 gr de sucre en poudre jusqu'à obtenir un mélange mousseux et bien blanc.

Incorporer, peu à peu, 200 gr de fécule de pommes de terre.

Monter les 8 blancs en neige et les "serrer" avec 2 cuillères à soupe de sucre.

Ajouter au mélange en incorporant délicatement de haut en bas pour ne pas casser les blancs.

Déposer les 2/3 de pâte dans un moule alu (1 grand ou 2 petits).

Ajouter le chocolat dans le 1/3 de pâte restante et incorporer en zig-zag dans la pâte qui se trouve dans le moule.

Cuire à 140° pendant 35 mn ou 50 mn si c'est un grand moule

44. GUIZADA de Pessah, jocelyne assor

- 250 g d'amandes en poudre
- 100 g de sucre en poudre
- 2 gouttes d'amandes amère
- 1 cas de jus d'orange
- 3 jaunes d'œufs.

Mélangez les ingrédients.

Four à 200° pendant 15 minutes

45. Doigts de Pessah de Sophia Sion

- • 250 gr fécule de pomme de terre

250 gr farine de matsa

3 œufs

200gr sucre poudre

1 verre d'huile

1 paquet sucre vanillé

Pétrir 1 court instant huiler la toile four à 180 degrés 10 mn voilà!!!

46. Guizadas

- 1 œuf entier
 - 1 jaune d'œuf
 - 100 g de sucre en poudre
 - 150 g d'amandes en poudre
 - 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger
 - quelques gouttes d'extrait d'amande amère
- Préchauffer le four à 180°.

Mélanger tous les ingrédients dans un saladier. La pâte obtenue est assez molle et colle légèrement aux doigts.

Former des boules de la taille d'une petite noix et les placer dans des caissettes en papier.

Placer les caissettes sur la plaque ou la grille du four et enfourner pour 12 à 15 minutes suivant la taille des gâteaux.

Lorsque les petits fours sont légèrement dorés les retirer du four.

Laisser refroidir avant de les conserver dans une boîte hermétique. Ils doivent être moelleux à l'intérieur.

47. CROQUANTS AUX AMANDES DE PESSAH

Ingrédients

Proportions pour: 20 croquants

- 200 g de sucre
- 225 g de margarine
- 3 œufs
- 100 g de farine de matzot
- 220 g de féculé de pommes de terre
- ½ cuillère à café de sel
- 250 g d'amandes torréfiées et concassées

Préchauffer le four à 175°C (thermostat 6).

Graisser une plaque à pâtisserie.

Fouetter le sucre et la margarine dans un saladier. Incorporer les œufs. Passer la farine de matzot au mixer pour l'affiner. La mélanger avec la féculé de pommes de terre et le sel et incorporer au mélange margarine/sucre/œufs.

Verser les amandes. Former un gâteau ovale, long comme un pain.

Mettre sur la plaque à pâtisserie. Cuire pendant 30 à 35 minutes dans le four préchauffé et piquer avec un couteau pour vérifier la cuisson. S'il ressort propre, le gâteau est prêt.

Laisser refroidir 5 minutes puis couper des tranches d'1 cm d'épaisseur environ.

Mettre ces tranches sur le plat sur la plaque à pâtisserie et recuire pendant 10 à 15 minutes. Lorsque les tranches sont légèrement dorées, c'est prêt !

Laisser refroidir et conserver dans une boîte en fer.

48. Recette des cakes de pessah

250gr de féculé de pomme de terre - 250 gr de farine de matza - 3 oeufs... - 200 gr de sucre en poudre - 1 verre d'huile - 1p. de sucre vanille - 1p. debicarbonat de soude Mélanger tous les ingrédients et pétrir un court instant. Huilez les mains et former les cakes et doigts. Enfourner à 180 °c pendant environ 10 mn. Surveiller et retirer du four dès coloration

49. CROQUANTS by Chouly Cohen Lellouche

3 œufs, 150 g de féculé de pdt, 150 g d'amande en poudre, 1 v de sucre , 1 v d'huile, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé.

Au goût, on peut ajouté du fenouil en poudre ou en grains, et toutes sorte de choses(amandes, pistache, chocolat...) on étale sur un plateau, au four à 160 , jusqu'à ce que ça dore.

On sort du four, on coupe en tranche qu'on pose à plat et on remet au four 5 à 10 min.

On éteint le four en laissant les croquants durcir à l'intérieur jusqu'à refroidissement. Et voilà. Bon appétit.

50. CROQUANTS

300gr de féculé de pomme de terre
250 gr de farine de matza
3 oeufs
200 gr de sucre en poudre
1 verre d'huile
1p. de sucre vanille
1p. bicarbonate de soude
150gr d'amande

Mélanger tous les ingrédients et pétrir un court instant. Ajouter les amandes.
Former les pains et les enfourner à 180 ° pendant 15 mn. Les pains doivent être à peine cuits. Retirer les pains du four et le laisser refroidir.
Couper les croquants délicatement et les poser sur la plaque à plat. Les faire dorer.
Laissez refroidir et dégustez avec une citronnade ou un verre d'orgeat bien glacé.

51. CHOCOLAT/MENDIANTS

Faire fondre du chocolat noir.
Le verser dans des moules en silicone et tant que le chocolat est encore chaud, décorer avec ce que vous voulez !!
Ici par exemple :
- façon mendiants avec amande, noisette et pistache
- nougatine
- noix de coco en poudre
Laisser durcir à l'air libre (pas au frigo !)

52. Croquants aux amandes effilées by Naomie

1 blanc d'oeuf
2 v d'amandes effilées
1 v de sucre
Faire mousser au fouet le blanc d'oeuf
Incorporer en 3 fois le sucre
Verser les amandes effilées
Bien mélanger le tout
Sur une plaque de cuisson cheminée de papier sulfurisé faire des tas et tasser avec le dos d'une cuillère à soupe en essayant de former une jolie forme ovale.
Enfourner dans un four préchauffé à 180° 20 min selon les four et selon votre gout.
Remarque : on peut aussi tremper l'envers des croquants dans du chocolat fondu

53. BISCUIT AMANDINES pessah' by Joanne Labadjone

Mélanger : 250 g de poudre d'amandes + 10 cuillers à soupe de sucre en poudre + 4 oeufs entiers + 4 cuillers à soupe d'huile + quelques gouttes d'extrait d'amande amère
Ajouter les garnitures de votre choix : pépites de chocolat, dés de poires, amandes effilées ...
Enfourner à 160°c (Th entre 5 et 6) pour 20 à 30 minutes pour un grand moule (tester la cuisson avec un pic en bois).

54. GATEAU AU CHOCOLAT PESSAH ' by Joanne Labadjone

Faire fondre 250 g de chocolat avec 125 g de margarine.
Mélanger 8 jaunes d'œufs + 150 g de sucre en poudre + 4 cuillers à soupe de fécule de pomme de terre.
Ajouter le chocolat fondu avec la margarine.
Battre les 8 blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement.
Enfourner à 180°C (Th 6) pour 45 minutes pour un grand moule (tester la cuisson avec un pic en bois).

55. Guizada de pessah

250 gr d'amande en poudre
100 gr de sucre en poudre
2 gouttes d'amandes amère

1 cas de jus d'orange
3 jaunes d'œufs.
Mélangez les ingrédients avec les jaunes d'œufs Four à 200 degrés 15 minutes

56. Macarons

Ingrédients :
250 grs de sucre
250 grs d'amandes moulues
3 blancs d'œuf
Quelques gouttes d'extrait d'amande amère

Préparation :
Battre les blancs en neige ferme avec le sucre puis incorporer délicatement les amandes et l'extrait d'amande amère.
Faire des petits tas bien espacés sur la tôle et enfourner.
Faire cuire 15 à 20 minutes – thermostat

57. MARBRE DE PESSAH

Mélanger, au batteur, 8 jaunes d'œufs avec 200 gr de sucre en poudre (ou 240 gr pour celles et ceux qui aiment très sucré) jusqu'à obtenir un mélange mousseux et bien blanc. Incorporer, peu à peu, 200 gr de fécule de pommes de terre.
Monter les 8 blanc en neige et les "serrer" avec 2 cuillères à soupe de sucre .

Ajouter au mélange en incorporant délicatement de haut en bas pour ne pas "casser" les blancs.
Déposer les 2/3 de pâte dans un moule alu (1 grand ou 2 petits).

Ajouter le chocolat dans le 1/3 de pâte restante et incorporer en zig-zag dans la pâte qui se trouve dans le moule.

Cuire Th 5 (140 °) pendant 35 mn ou 50 mn si c'est un grand moule !!

58. GÂTEAU SANS farine pour Pessah

5 œufs
170g de sucre
200g de chocolat
220g g de beurre/ margarine + 10 g pour le moule
80 g de poudre d'amandes tamisée
Four a 180 °

Beurrer le moule `

Battre les œufs et ajouter le sucre (presque mousseux)
mettre le beurre et le chocolat dans une casserole a feu moyen , jusqu'à ce que ça fonde
verser le chocolat sur les œufs et mélanger , ajouter la poudre d'amandes . Mettre dans le moule et au four (env 30 minutes)

59. FLAN À LA NOIX DE COCO

Caraméliser le fond d'un moule à cake, en le posant directement sur le feu avec une épaisseur d'environ 1/2 cm de sucre semoule jusqu'à obtenir un caramel bien doré.
Dans une casserole faire bouillir 800cl d'eau avec 300g de sucre semoule et 250gr de noix de coco.
Laisser refroidir et ajouter 10 œufs entiers battus.
Passer dans le moule à cake et faire cuire au four au bain marie pdt env 45mn/1h.
Retourner sur un plat de service!

60. COULANT AU CHOCOLAT

encore une gourmandise pour ceux qui ont trop trop faim pendant pessah c'est simple bon et irratable
comme toujours ils vous faut
125 g de chocolat
125 g de margarine ou beurre
4 œufs
40 g de sucre
50 g de poudre d'amandes

61. CROQUANTS

3 œufs, 150 g de fécule de pommes de terre , 150 g d'amande en poudre, 1 v de sucre , 1 v d'huile, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé. Au goût, on peut ajouté du fenouil en poudre ou en grains, et toutes sorte de choses(amandes, pistache, chocolat...) on étale sur un plateau, au four à 160 , jusqu'à ce que ça dore. On sort du four, on coupe en tranche qu'on pose à plat et on remet au four 5 à 10 min. On éteint le four en laissant les croquants durcir à l'intérieur jusqu'à refroidissement. Et voilà. Bon appétit.

62. GATEAU AU CHOCOLAT

Mélanger :
200 g de chocolat fondu

200 g de poudre d'amande
200 g de sucre en poudre
6 œufs entiers battus (pratique si vous n'avez pas de batteur électrique pour Pessah')
quelques gouttes d'extrait d'amande amère
Verser dans un ou plusieurs moule(s) huilé(s).
Pour un grand enfourner à 210°C (Th 7) pendant 15 minutes puis descendre la température à 160°C (Th entre 5 et 6) pour encore 20 minutes environ (tester la cuisson avec un pic en bois).
Réduire évidemment ces temps de cuisson à 5 et 10/15 minutes environ pour des individuels

63. ROCHERS COCO

Mélanger 2 jaunes d'œufs avec 150 g de noix de coco et 100 g de sucre en poudre.
Monter les 2 blancs en neige et les incorporer délicatement.
Laisser reposer environ 30 minutes, puis former des dômes sur une feuille de papier sulfurisé.
Enfourner à 150°C (Th 5) environ 15 minutes (les laisser à peine dorer)

64. MUFFINS PESSAH

Monter 4 blancs en neige.
Battre 4 jaunes d'œufs + 150 g de sucre en poudre + 100 g de fécule de pommes de terre + extrait de vanille, fleur d'oranger ou extrait d'amande amère.
Incorporer délicatement les blancs.
Ajouter les garnitures de votre choix : pépites de chocolat, amandes effilées, dés de poires, framboises ...
Enfourner à 180°C (Th 6) pour 25 à 45 minutes selon la taille des moules (tester la cuisson avec un pic en bois).

65. BISCUIT AMANDINES

Mélanger : 250 g de poudre d'amandes + 10 cuillers à soupe de sucre en poudre + 4 œufs entiers + 4 cuillers à soupe d'huile + quelques gouttes d'extrait d'amande amère
Ajouter les garnitures de votre choix : pépites de chocolat, dés de poires, amandes effilées ...
Enfourner à 160°C (Th entre 5 et 6) pour 20 à 30 minutes pour un grand moule (tester la cuisson avec un pic en bois).

66. GATEAU AU CHOCOLAT PESSAH

Faire fondre 250 g de chocolat avec 125 g de margarine.
Mélanger 8 jaunes d'œufs + 150 g de sucre en poudre + 4 cuillers à soupe de fécule de pomme de terre.
Ajouter le chocolat fondu avec la margarine.
Battre les 8 blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement.
Enfourner à 180°C (Th 6) pour 45 minutes pour un grand moule (tester la cuisson avec un pic en bois).

67. Gateau noisette (laury)

Recette pour un petit moule de 18 ou 16 cm : -3 blanc d'œuf -30g de sucre en poudre -100g de fruit sec en poudre (50g amande+50g de noisette ou 50g amande + 50g pistache ou 100g amande) -80g de sucre glace (+2c a soupe pour saupoudrer le gâteau) 1) Battre les blancs en neige avec une pincée de sel en ajoutant petit a petit le sucre en poudre 2) Mélanger le sucre glace et les fruits secs 3) Verser ce mélange sur les blancs et mélanger délicatement avec une spatule sans écraser. 4) Verser dans le moule huilé, saupoudrer de sucre glace generousement puis d'amande effilé et cuire a 160 degré pendant 30min. 5) sortir du four et re saupoudrer legerement de sucre glace.

68. Boules Pignon :

Boules aux pignons 3 verres de poudre d amandes 1 verre de sucre 2 œufs bien mélanger faire des petites boules les rouler dans des pignons enfourner a 180 degres 20 mn une fois refroidies les tremper dans du miel pour qu elles brillent

69. Croquants patcake

Mélanger 3 œufs , 200 g de sucre un bouchon de fleur d oranger mixez 250g de fécule, 100 g de farine de matza, 100 g d amandes hachées mélangez tout ensemble et rajouter 1 sucre vanille 200 g d amandes entières et 200 g de pistaches décortiquées bien mélanger au besoin rajouter de la fécule faire 2 gros boudins badigeonner de jaune d œufs et enfourner a 180 degres jusqu a qu ils viennent dorés les sortir couper a chaud et remettre sous le grill 5 mn

70. Cakes de patcake

Nouvelle recette 3 œufs 220 g de sucre 1 verre et demi d huile 200g de fécule 200g de farine de matsa 100g de poudre d amande 1 sucre vanillé 1 levure cachere le Pessah blanchir les œufs avec les sucres puis ajouter dans l ordre farine et levure puis un peu d huile remelanger ajouter la poudre d amande un peu d huile mélanger et terminer par la fécule et le reste de l huile enfourner 20 mn a 180 degres

71. Gateau {amande-pistache}

Ingredients

- 400 g de poudre d'amande
- 100 g de poudre de pistache
- 125 g de sucre glace (j'ai pris 100g)
- ½ c-a-soupe de beurre a température ambiante
- 2-3 oeufs
- 1 c-a-soupe de confiture
- 1 c-a-c de levure chimique
- 2 c-a-soupe de zeste de citron
- 1 pincée de gomme arabique en poudre (pas mis)
- Sucre glace
- Fleur d'oranger

Instructions

1. Mélanger dans un saladier tous les ingrédients sauf les oeufs.
2. Ajouter le 1^{er} oeuf et malaxer ajouter le second oeuf (il faut obtenir une pâte pas trop liquide ni trop sèche) au besoin ajouter le 3^{eme} oeuf.
3. Verser l'eau de fleur d'oranger dans un bol, et le sucre glace dans un autre.
4. Humidifier les mains de fleur d'oranger.
5. Façonner une boule entre les mains.
6. Rouler ensuite la boule dans le sucre glace.
7. Déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
8. Avec le pouce aplatir légèrement le centre de la boule.
9. Refaire la même opération pour le reste de la pâte.
10. Préchauffer le four a 170 C (345 F)
11. Cuire les gâteaux 12 min (il ne faut pas laisser trop cuire pour que les ghriba ne durcissent pas).
12. Laisser refroidir avant de placer dans une boit hermétique.