

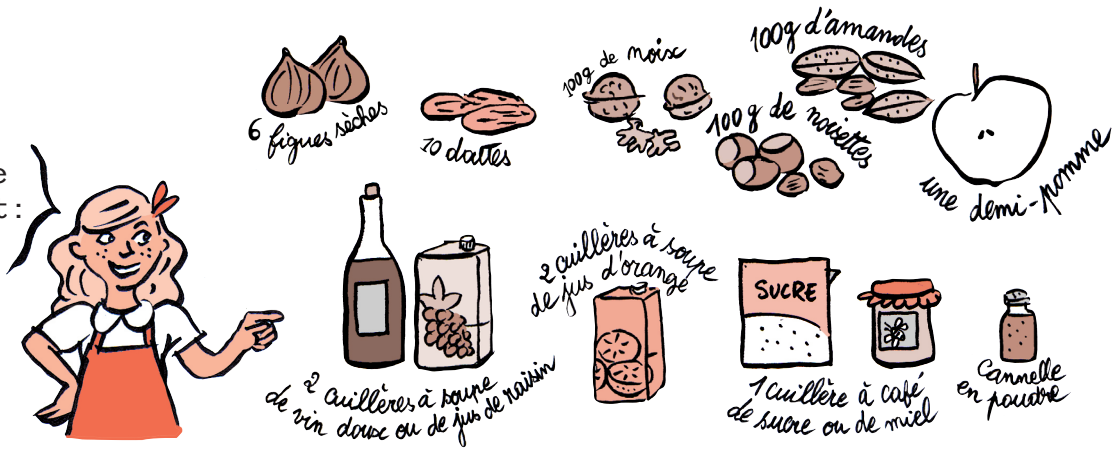
Délices de la Pâque



La fête de *Pessah* célèbre la sortie d'Égypte des Hébreux conduits par Moïse et le début du printemps.

Les deux premiers soirs de la fête, les membres de la famille se réunissent pour un repas rituel, le *seder*. Au centre de la table se trouve un plateau qui contient des aliments symboliques, dont le pain azyme, les herbes amères et un délicieux mélange de fruits secs, parfois mêlés de vin ou de jus de raisin : le *harosset*. Ce dernier rappelle le mortier qu'utilisaient les esclaves hébreux en Égypte pour les constructions de Pharaon. Seul aliment doux du plateau, sa composition varie selon les coutumes de chaque pays. En voici une recette !

Pour une quinzaine de boules, il te faut :



1 Coupe les dattes et les figues en petits morceaux. Épluche et coupe la pomme en petits morceaux.



2 Écrase ou mixe les noix, les noisettes et les amandes.



3 Mets tous les ingrédients dans un saladier et mélange.



4 Ajoute le vin ou le jus de raisin, le jus d'orange, le sucre ou le miel. Mélange bien pour obtenir une consistance pâteuse.



Régale-toi et bonne fête de *Pessah* !

5 Forme des petites boules et roule-les dans un peu de cannelle.

