

# Un jeudi saint 2020 en famille, lorsque l'office s'invite à la maison

## Préparation et recettes



Une fois les préparatifs achevés, suivez la trame de célébration familiale

**Le Seder est composé d'éléments matériels et symboliques. Ils sont essentiels et servent de symbole pour évoquer l'histoire de la sortie d'Egypte**



- Maror - des herbes amères, remplacées par de fines lamelles de racine de raifort dans la tradition juive alsacienne
- Zera - un os de mouton ou l'os d'une côtelette d'agneau
- Haroseth - un mélange de plusieurs fruits, fabriqué par chaque famille selon ses coutumes et son pays ou même sa ville d'origine. Nous vous proposons une recette made in Alsace, ci-dessous
- Matzah - du pain azyme (trouvable en grande surface, sinon une recette simple suit)
- Hazérèt - de la salade ou du persil
- Ke'arat mayim Meloukim : un petit récipient d'eau salée
- Karpass, du céleri ou de l'endive
- Betzah, un œuf

# Haroseth

## Ingrédients (pour environ 25 boules)

- 300 g d'amandes en poudre
- 2 pommes
- 3 à 4 cuillères à soupe de miel
- 4 cuillères à soupe de vin rouge doux (ou de jus d'orange)
- 2 cuillère à soupe de cannelle

## Réalisation

Peler et couper les pommes en morceaux. Les mettre dans un mixeur et ajouter la moitié du vin rouge, le miel, la cannelle et la moitié de la poudre d'amande. Mixer ces ingrédients. Ajouter le reste du vin et au fur et à mesure le reste de poudre d'amande pour obtenir une consistance de pâte ni trop ferme, ni trop liquide.

Former des boules et rouler les dans un peu de cannelle.

Se conserve 48h.

# Pain azyne

A préparer de préférence la veille. Si vous souhaitez en avoir pour le weekend, doublez les quantités. Ce conserve quelques jours. (Très savoureux aussi avec du fromage ou de la pâte à tartiner !)

## Ingrédients (pour 4 personnes)

- 350 g de farine blanche tamisée
- 150 g de farine complète
- 1/2 cuillère à café de sel
- (optionnel) 5cL de jus d'orange
- 30cL d'eau (ou 25cL si vous choisissez de mettre du jus d'orange)
- 2 et 1/2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- (optionnel) zeste d'orange

## Réalisation

Dans un saladier mettre les deux farines, le sel, faire un puits et y verser l'eau et une à deux cuillerées d'huile d'olive. Pétrir environ 20 minutes afin d'obtenir une belle pâte bien lisse.

Laisser reposer une heure et repétrir environ cinq minutes. Laisser à nouveau reposer 30 min.

Préchauffer le four à 260°C (thermostat 8-9). Partager le pain en 6 boules, et les aplatir légèrement pour faire une galette.

Badigeonner les boules avec le reste d'huile d'olive puis les enfourner environ 15/20 minutes en les retournant à mi-cuisson.

## Mise en place

Prévoyez un grand plat pour accueillir les éléments préparés. Disposez-le au milieu de la table et allumez quelques bougies.

Le pain azyme est le trait d'union entre les deux temps de la célébration. Pour la Cène, pensez à prendre un verre de vin rouge ou de jus de raisin.

-

Tout est fin prêt ! Et n'oubliez pas, le mot Seder, nom de l'office familial qui ouvre le temps de Pessah, signifie faire de l'ordre ! Alors on range bien la salle à manger, on sort la plus belle nappe, on dresse une magnifique table décorée pour accueillir l'Invité qui vous rejoint !