

RECAPITULATION DES GATEAUX PESSAH

Divers groupes de cuisines

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 moussieux et bien blanc. Incorporer, peu à peu, 200 gr de féculé 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 !!

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 à 180 °

Beurrer le moule `

Battre les œufs et ajouter le sucre (presque moussieux)

Mettre le beurre et le chocolat dans une casserole à 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)

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 pendant env 45mn/1h.

Retourner sur un plat de service!

SPHERIES

: 4 œufs entiers battus avec une pointe sel et un zeste de citron, ajoutez 4 cas de farine de matza, et 2 cas de jus orange; faire glisser avec une cuillère dans de l'huile chaude pour les frire, les retourner et dès que cuit les tremper au fur et à mesure dans le sirop bouillant (1 v eau, 1/2 v miel, 1 à 2 cas d'anisette), quand bien imbibé, mettre dans un saladier. Ca se mange froid (mélanger avant de servir car le sirop va au fond)

FRITECHES

Un des kifs de pessah ce sont ces petites boules spongieuses et délicieuses vous pouvez les préparer sans les passer au miel dans ce cas sucrez la pate ou saupoudrez les après la friture

Ingrédients:

1 œuf pour 1 cuillère à soupe de farine de matza
et du miel

CAKE DE PESSAH

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 bicarbonate de soude Mélanger tous les ingrédients et pétrir un court instant. Huilez les mains et former les cakes et doigts. Enfourné à 180 °c pendant environ 10 mn. Surveiller et retirer du four dès coloration

3 œufs, 150 g de féculé 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 ajouter du fenouil en poudre ou en grains, et toute 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.

CROQUANTS

300gr 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. bicarbonate de soude

150gr d'amande

Préparation.

Mélanger tous les ingrédients et pétrir un court instant. Ajouter les amandes.

Former les pains et les enfourné 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.

GATEAU DE PESSAH AUX AMANDES

8 œufs (blancs et jaunes séparés)

250g de sucre

... 250g d'amandes moulues

2 cuillérées à soupe d'huile

2 cuillérées à soupe de farine de pain azyme 1 jus de citron et son zeste

Préparation :

Mixer tous les ingrédients et mélanger avec les blancs d'œufs montés en neige on peut y incorporer des morceaux de chocolat

Mettre au four à 200°C (four moyen)

Cuire pendant 3/4 heure

MACARONS

500 g d'amandes en poudre

400 g de sucre en poudre

Des amandes mondées pour la décoration

1 goutte d'essence d'amande amère

3 œufs

eau de fleur d'oranger

Préchauffer le four à 160 /180 °

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre, ajouter les œufs battus en omelette et un filet d'eau de fleur d'oranger et la goutte d'amande amère.

Former des boules, les aplatir et décorer avec une amande

Poser sur la plaque du four recouverte d'un papier sulfurisé

Cuire environ 30 minutes

Plus ils sont dorés et plus ils seront durs quand ils seront froids !

COULANT AU CHOCOLAT

Encore une gourmandise pour ceux qui ont trop faim pendant pessah c'est simple bon et irratable comme toujours il vous faut

125 g de chocolat

125 g de margarine ou beurre

4 œufs

40 g de sucre

50 g de poudre d'amandes

AMANDINES

2 œufs entiers

2 jaunes d'œuf

200 g de sucre en poudre

300 g de poudre d'amandes

2 cuillères à soupe de fleurs d'oranger

Quelques gouttes d'extrait d'amande amer

CHOCOLATS

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 !)

CROQUANTS

3 œufs, 150 g de féculé 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 ajouter du fenouil en poudre ou en grains, et toute 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.

Croquants aux amandes

1 blanc d'œuf
2 v d'amandes effilées
1 v de sucre

Faire mousser au fouet le blanc d'œuf
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 fours et selon votre goût.

Remarque : on peut aussi tremper l'envers des croquants dans du chocolat fondu

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

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)

MOELLEUX AUX POMMES

Bien mélanger 6 œufs + 200 g de sucre en poudre jusqu'à blanchiment. Ajouter ensuite 3 pommes épluchées râpées + 3 verres de poudre d'amandes + 4 cuillers à soupe de farine de matza

Enfourner à 160°C (Th entre 5 et 6) environ 35 à 40 minutes pour un grand et diviser par 2 au moins le temps de cuisson pour des individuels (tester la cuisson avec un pic en bois)

MOELLEUX CITRON AMANDE

Battre 6 blancs d'œufs en neige.

Bien mélanger les 6 jaunes d'œufs + 1 verre et demi de sucre en poudre jusqu'à blanchiment.

Ajouter ensuite 1 verre et demi de poudre d'amandes + un demi-verre de farine de matza + les 3/4 d'un verre d'huile + le jus et le zeste d'un citron.

Incorporer délicatement les blancs en neige.

Enfourner à 180°C (Th 6) environ 45 minutes pour un grand et diviser par 2 au moins le temps de cuisson pour des individuels (tester la cuisson avec un pic en bois)

PALETS AU CHOCOLAT FAÇON 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 !)

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).

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).

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).

HAROSSET

Mixer grossièrement (car on va les remixer après!) et séparément chacun des ingrédients suivant 500 g de noix 500grs de noisettes 500grs d'amandes 4pains de dattes de 500grs (soit 2kg) 1kg d'oranges presses 3 grenades 1L de vin rouge 1kg de pommes ajouter le vin et l'orange pressée et mixer de nouveau l'ensemble. Si la consistance est trop dur, ajouter un peu de vin ! Se déguste pendant le seder puis au petit déjeuner et à n'importe quel moment de la journée !

Gâteaux

4 œufs que tu bats avec 200g de sucre (à la fourchette tu les bats comme ça c'est encore plus rapide !) 200g de chocolat à faire fondre au micro onde avec une Cac d'eau histoire de. a coté 100 g fécule de pomme de terre que tu dilues avec 8caSoupe d'huile tu vas avoir comme une pate, tu l'incorpores aux œufs sucre chocolat et tu rajoute 50g d'amande en poudre (moi je mets un peu de café en poudre pour corser) et hop 15 ou 18 mn à 200 degrés, tu laisses refroidir. Une tuerie... je le fais même quand ce n'est pas pessah

BOUSCOUTOU

6 œufs

125 gr de fécule

125 gr de sucre 2 c de fleur d'oranger 1 c d'huile

Battre au fouet les jaunes avec le sucre, on obtient un mélange blanc, ajouter l'huile, la fleur d'oranger et la fécule

Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer au mélange précédent
Huiler les ramequins en alu, les remplir et mettre à cuire environ 25 mn à 180°

LES CAKES OU DOIGTS DE PESSAH

Ingrédients:... . 250gr 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 1er ETAPE: Mélanger tous les ingrédients et pétrir un court
instant. 2eme ETAPE Huilez les mains et former les cakes et doigts. 3eme
ETAPE: Enfourner à 180°C 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 !

GATEAU CHOCOLAT - AMANDES

Ingrédients : 200 gr de chocolat noir Un peu de café 200 gr d'amandes moulues
200 gr de sucre 6 œufs Faire fondre le chocolat dans un peu de café. Ajouter le
sucre, les amandes et les jaunes d'œufs hors du feu. Battre les blancs en neige
et incorporer au premier mélange. Faire cuire 3/4 heure - thermostat 6.

GATEAU AUX AMANDES

Ingrédients : 250 g de sucre 200 gr d'amandes moulues 7 œufs 4 cuillères à
soupe de farine de matza 1 jus de citron Battre les jaunes avec le sucre. Ajouter
les amandes, le jus de citron, la farine de matza. Battre les blancs en neige et
incorporer. Faire cuire 1 heure - thermostat 5/6.

GATEAU COCO/CHOCOLAT

Ingrédients : 6 œufs 1 verre de sucre 1/4 100 gr de noix de coco râpée 100 gr
de chocolat râpé 1/2 verre de farine de matza Mélanger les jaunes et le sucre
puis incorporer les autres ingrédients. Battre les blancs en neige et mélanger le
tout. Faire cuire 3/4 heure - thermostat 5. 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.

GENOISES

Pour 3 BARQUETTES ALU RECTANGULAIRE de 1,5 l chacune.

-300 G DE Sucre (200 gr c'est possible aussi pour ceux qui veulent "limiter" le sucre)

- 12 ŒUFS

- 250 DE FECULES DE POMME DE TERRE ET

-250 POUDRE D AMANDES UN PEU DE JUS ORANGE OU FLEUR ORANGER

Dans un saladier, mélanger sucre avec 12 jaunes d'œufs, ajouté 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 OU MAZAR. Monter les 12 blancs en neige et ensuite les incorporer délicatement sans casser les blancs en remuant de bas en haut. 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 1ere moitié et enfourner.

GATEAUX DE PESSAH : GATEAU CHOCOLAT - AMANDES

Ingrédients : 200 gr de chocolat noir Un peu de café 200 gr d'amandes moulues 200 gr de sucre 6 œufs Faire fondre le chocolat dans un peu de café. Ajouter le sucre, les amandes et les jaunes d'œufs hors du feu. Battre les blancs en neige et incorporer au premier mélange. Faire cuire 3/4 heure - thermostat 6.

GATEAU AUX AMANDES

Ingrédients : 250 g de sucre 200 gr d'amandes moulues 7 œufs 4 cuillères à soupe de farine de matza 1 jus de citron Battre les jaunes avec le sucre. Ajouter les amandes, le jus de citron, la farine de matza. Battre les blancs en neige et incorporer. Faire cuire 1 heure - thermostat 5/6.

GATEAU COCO/CHOCOLAT

Ingrédients :

6 œufs

1 verre de sucre

1/4 100 gr de noix de coco râpée

100 gr de chocolat râpé

1/2 verre de farine de matza

Mélanger les jaunes et le sucre puis incorporer les autres ingrédients.

Battre les blancs en neige et mélanger le tout.

Faire cuire 3/4 heure - thermostat 5.

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.