



Votre cœur a toujours raison

DÉCOUVREZ LE PLATEAU DU SEDER

PESSAH' פסח

Le plateau

Les ingrédients et leur placement

Pour le Seder du soir de Pessah, nous disposons sur la table, une bouteille de vin et un plateau contenant les ingrédients suivants :

L'os (zeroa)

L'œuf (beitsa)

Les herbes amères (maror)

Le mortier (h'arosset)

Le légume (karpass + eau salée)

Les herbes amères (h'azéreth)



3 matsot (pain azyne) מצה

la précipitation de la sortie d'Egypte ou l'humilité

חזרת

H'azéreth (les herbes amères)
symbole du mortier produit
par les hébreux en esclavage



זרוע

Zeroa (l'os)
l'agneau pascal



מרור

Maror (les herbes amères)
comme la vie sans liberté



חרוסת

H'arosset (mortier)
symbole du mortier produit
par les hébreux en esclavage



du Seder

ביצה

Beitsa (l'œuf)

symbole de la continuité
de la vie



כרפס

Karpass (céleri) + eau salée

les larmes des esclaves





H'arossset maison

H'arossset sépharade

100 g de noix concassées
100 g d'amandes concassées
200 g de dattes dénoyautées et coupées
en petits morceaux
200 g de raisins secs
1 cc de poudre de gingembre
1 cc de poudre de clous de girofle
1 cc de poudre de cannelle
2 cs de sucre roux
2-3 cs de jus d'orange et de grains de grenade

Préparation

Mélanger les ingrédients et laisser reposer quelques heures.

H'arossset ashkénaze

250 g de noix concassées
2 pommes épluchées et râpées
1 zeste de citron
1 cs de jus de citron
2-3 cs de sucre
2-3 cs de vin rouge doux (cannelle en option)

Préparation

Mélanger les ingrédients et laisser reposer quelques heures.

H'arossset tunisienne

200 g de dattes
150 g de noix
100 g d'amandes emondées
100 g de noisettes
1 pomme
le jus d'une demi-orange
2 cas de vin rouge au moment de servir

Préparation

Mixer les noix, les amandes, les noisettes, les dattes. Couper la pomme en petits morceaux et la mixer. Mélanger le tout, ajouter le jus d'orange. Au moment de servir incorporer le vin rouge.

H'arossset version cuite

3 pommes (type Gala)
1 poire
4 dattes
2 figues
4 pruneaux
50 g d'amandes (de préférence non salées)
30 g de pignons
30 g de pistaches (ou noisettes pelées)
2 cs de sucre en poudre
4 clous de girofle
1/2 cc de cannelle

Préparation

Eplucher et ôter le trognon des pommes et de la poire, puis les émincer ou les râper. Faire de même avec les dattes, les figues et les pruneaux. Mettre tous les ingrédients sauf les épices et le sucre dans une casserole, ajouter 120 ml d'eau et faire cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes. Ajouter les épices et remettre à cuire environ 5 minutes.

