

Harosset

Pour me rappeler le départ d'Égypte, je prépare une recette du repas du Seder, ce rituel juif hautement symbolique propre à la fête de Pâque. Bon appétit !

Recette



Préparation : 10 minutes - Cuisson : 20 minutes



Pour 4 personnes

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 cuillères à soupe de sucre en poudre • 4 clous de girofle (facultatif) • 1/2 à 1 cuillère à café de cannelle

1. Épluchez et ôtez le trognon des pommes et de la poire, puis émincez ou les râpez. Faites de même avec les dattes, les figues et les pruneaux.
2. Mettez tous les ingrédients (sauf les épices et le sucre) dans une casserole, ajoutez 120 ml d'eau et faites cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes.
3. Ajoutez les épices et remettez environ 5 minutes.
4. Réservez dans un joli ramequin et éventuellement saupoudrez de cannelle.