

Pashka

« Écoutez-moi bien, et vous mangerez de bonnes choses », promet Dieu au peuple d'Israël dans le livre d'Isaïe (Is 55, 2). Voici une recette des gâteaux servis à Pâques dans la tradition russe orthodoxe.



Sans moule à Pashka, un pot de fleur bien propre fera l'affaire !

Recette

Préparation : 30 minutes - Repos : 24+24 heures - Facile - Bon marché

Pour 6 personnes • 2 kg de faisselle • 200 g de beurre • 20 cl de crème épaisse • 4 jaunes d'œufs • 200 g de sucre • 1 gousse vanille • le zeste de 2 citrons bio • 60 g amandes mondées • 200 g de fruits confits • 100 g de raisins secs • 1 écorce d'orange confite • 1 pincée de sel



1. Emballez la faisselle dans un torchon fin. Nouez-le et mettez-le dans une passoire posée sur un plat. Placez dessus un poids de 2 kg. Laissez égoutter ainsi 24 heures au frais.
2. Le lendemain, passez la faisselle au moulin à légumes grille fine avec le beurre ramolli.
3. Mélangez-la dans une jatte avec la crème fraîche et la pincée de sel.
4. Incorporez vanille, sucre, zeste, amandes concassées, raisins et fruits confits, puis les jaunes d'œufs un par un.
5. Tapissez de gaze un pot de fleur en terre. Versez-y le mélange. Posez dessus une assiette et un poids. Laissez 24 heures au frais et 2 heures au congélateur.
6. Démoulez et écrivez "XP" en écorce d'orange.