Haroset



D'après l'usage, durant le repas pascal (Seder), on trempe légèrement les herbes amères (Maror) avec du pain azyme dans le haroset. Le haroset atténue l'amertume des herbes qui se trouvent sur l'assiette du Seder, rappelant, selon l'interprétation commune, l'amertume de la servitude d'Égypte. Le haroset, met traditionnel du repas de Pessah, la Pâque juive, symbolise le mortier et les briques utilisés pour construire les pyramides égyptiennes. Il existe de très nombreuses recettes.

HAROSET ASHKÉNAZE

(Juifs provenant d'Allemagne, de Pologne, de Russie, de l'ancien Empire austro-hongrois et plus généralement d'Europe centrale et de l'est)

- 250 g de noix concassées ou de moitiés de noix de pécan
- 2 grosses pommes, coupées en quatre et épépinées, mais non pelées
- 2 cuil. à soupe de sucre ou de sucre roux
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 1/4 de cuil. à café de poivre de la Jamaïque
- 1 zeste de citron et un peu de jus
- 2 ou 3 cuil. à soupe de vin doux casher

– Concasser les noix dans un mixeur à tranchant métallique. Verser dans un bol.
– Ajouter les quartiers de pommes dans le mixeur et les hacher pendant 10 à 15 secondes. Ne pas hacher trop finement, sinon les pommes seraient réduites en bouillie.
– Verser les pommes dans le bol et les incorporer aux autres ingrédients. Goûter et ajouter du sucre ou du jus de citron si nécessaire. Mettre au frais avant de servir.

HAROSET SÉFARADE

(*Juifs de la péninsule ibérique*)

- 90 g d'amandes émondées

- 90 g de noix concassées
- 250 g de dattes fraîches, dénoyautées
- 175 g de raisins secs
- 1 grenade coupée en quatre, épépinée, avec son jus
- 1 cuit. à café de cannelle moulue
- 1/2 cuil. à café de gingembre moulu
- 1/4 de cuil. à café de cayenne
- 1/4 de cuil. à café de clous de girofle moulus
- 1/4 de cuil. à café de cardamome moulue
- 1 ou 2 cuil. à soupe de jus d'orange

– Hacher les noix grossièrement, ou plus finement si l'on préfère, dans un mixeur pourvu d'un tranchant métallique. Les verser dans un bol.
– Mettre les dattes et les raisins secs dans le mixeur et les hacher l0 à 15 secondes mais pas plus Longtemps, sinon on obtiendrait une purée de fruits, incorporer aux noix. Ajouter les pépins et le jus de grenade dans le mixer et hacher finement.
– Incorporer la grenade aux noix et aux fruits et ajouter les épices. Goûter et assaisonner. Mouiller légèrement avec le jus d'orange. Mettre au frais avant de servir.

Cf. célébration : De Pâque vers Pâques

Crédit : Claire De Lattre-Duchet (UEPAL) – Point KT – photo Pixabay