Les carrés chocolat-orange

Les carrés de chocolat accompagnent à la perfection le vin, qui tient une grande place à Pourim. Ce repas que la reine Esther avait préparé et qui causa la perte d'Amman, est nommé le « banquet du vin ». Le Talmud nous dit qu'il faut boire du vin jusqu'à « ne plus savoir » (ad lo yadah) la différence entre Morde'haï et Amman.

Pour 9 carrés (1 cup = 24 cl) :

- 2 œufs
- ½ cup marmelade d'orange
- 2/3 cup farine
- 8 c.s. beurre ou margarine
- 60 gr + 30 gr chocolat noir en petits morceaux
- ½ cup sucre
- ½ c.c. extrait de vanille
- ½ c.c. levure chimique
- ¼ c.c. sel

Et le glaçage :

- 3 c.s. beurre ou margarine non salé
- 1 c.s. sirop d'érable
- 85 gr chocolat amer en petits morceaux
- Zeste d'une orange

Préchauffer le four à 180 °C. Graisser un moule carré de 23 cm. Faire fondre la matière grasse avec 60 gr de chocolat et laisser refroidir environ 10 min.
Battre les œufs, le sucre, la marmelade jusqu'à obtention d'une mousse lisse, ajouter les 30 gr de chocolat non fondu.
Mélanger la vanille, la farine, la levure et le sel. Verser dans le moule et cuire jusqu'à ce que la surface brille, environ 30 min.
Placer sur une grille et laisser refroidir.
Pour le glaçage, mélanger le beurre fondu et le chocolat, ajouter le sirop, étaler

sur le gâteau et parsemer de zestes d'orange. Laisser refroidir jusqu'à ce que le glaçage ait durci et couper ensuite des carrés de 7.5 cm.

Les festins des fêtes du calendrier juif qui nous raconte l'histoire sacrée d'un peuple, sont très liés à la nature, à ses exigences et à ses générosités. Le livre reprend la nourriture traditionnelle des fêtes juives de par le monde, Russie, Espagne, Israël, Grèce, Amérique latine et Europe de l'est. Chaque recette est aisément et rapidement réalisable, avec des ingrédients disponibles en Europe. Chaque fête est introduite par un mot sur sa signification et son histoire, et sur le rôle de chaque plat dans la tradition… בתאבון, bon appétit !

Cette recette qui vous est offerte, a été choisie parmi beaucoup d'autres dans « Les fêtes juives et leurs festins » aux éditions MJR