



Pampuchkes, Boubele et Matsa brei

Recettes achkénazes pour Pessa'h

Par Alain Taubes – mars 2015

Les boubele sont des sortes de pancakes casher lepeassa'h.

Beignets de fromage blanc: Pampushkes

Ingrédients:

200g de matse mehl (farine de pain azyne)
 3 oeufs
 2 yaourts nature ou 150g de fromage blanc
 1 pincé de sel
 eau
 sucre et/ou cannelle

Préparation:

Casser les œufs

Ajouter 4 cuillères à soupe de sucre, une pincé de sel, puis mélanger

Ajouter le matse mehl puis mélanger

Ajouter les yaourts ou fromage blanc puis mélanger

Laisser reposer au moins 30 minutes

Faire chauffer de l'huile dans une friteuse

Faire des quenelles, puis les plonger dans l'huile bouillante, 3 à 4 minutes environ de chaque côté pour qu'elles soient bien dorées.

Pour la dégustation égoutter les beignets et les saupoudrer d'une cuillère à soupe de sucre et de cannelle

Galette sucrée au pain azyne: Boubele

Ingrédients:

60g de semoule de pain azyne (matse mehl)
 2 œufs
 eau

I pincée de sel
2 cuillères à soupe de sucre
2 cuillères à soupe d'huile
sucre et/ou cannelle et ou sucre glace

Préparation:

Séparez les blancs d'œufs des jaunes.

Montez les blancs en neige en y ajoutant une pincée de sel et une cuillerée à soupe de sucre

Dans un saladier, battez les jaunes d'œufs avec une cuillerée à soupe de sucre et la semoule de pain azyne.

Ajouter un tout petit peu d'eau

Ajoutez délicatement ce mélange aux blancs en neige.

Chauffez 2 cuillères à soupe d'huile dans une grande poêle, puis étalez le mélange à la façon d'une omelette.

Laissez cuire doucement quelques minutes de chaque côté jusqu'à ce que cette galette soit dorée.

Disposez-la alors sur une assiette en l'épongeant avec du papier absorbant pour retirer l'excédant d'huile.

A l'aide d'un couteau pointu, découpez-la en petits carrés de 3 cm de côté environ.

Saupoudrez de sucre et/ou de cannelle

[Omelette de pain azyne: matsa brei](#)

Ingrédients:

6 feuilles de matsa
4 œufs
I verre d'eau
I pincée de sel
2 cuillères à soupe d'huile

Préparation:

Commencer par casser les feuilles de matsa en morceaux sans faire de trop petits morceaux

Mouiller les morceaux de matsa avec de l'eau

Cassez les œufs, ajoutez y une pincée de sel puis mélangez les
mélangez-y les morceaux de matsa

Faire chauffer une poêle avec 2 cuillerées d'huile

déposez y le mélange d'œufs et de matsa
Retournez-le une fois au cours de la cuisson
Laissez cuire à feu doux et surveillez bien la cuisson afin que le matsa brei ne brûle pas

Source: Alain Taubes