

Boulettes de matzah

Ces boulettes de matzah, ou *Kneidlach*, sont une évidence sur les tables ashkénazes à Pessah et souvent lors des autres fêtes.

Elles baignent dans un bouillon de poule parfumé qui est qualifié de «pénicilline juive» car il aurait la vertu de guérir les maux physiques et ceux de l'âme.

150 g de farine de matzah

2 œufs

4 dl de bouillon de poule
(ou d'eau chaude)

½ cc de sel

½ cc de poivre moulu

2 cs d'huile neutre (tournesol)
ou de graisse d'oie

1 cs de persil, ciselé

Battre légèrement les œufs, ajouter la farine de matzah, le sel, le poivre et l'huile (ou la graisse d'oie).

Ajouter un peu de bouillon si la pâte est trop sèche. Réserver cette pâte au frais recouverte d'un film alimentaire.

Chauffer le bouillon de poule.

Façonner de petites boulettes de 2 cm dans les mains (2-3 boulettes par personne).

Déposer délicatement les boulettes dans la soupe chaude et laisser gonfler 10 minutes à tout petits frémissements. Elle sont prêtes lorsqu'elles remontent à la surface du bouillon.

Sortir les boulettes et les servir dans la soupe, décorer de persil.

Conseil: Fondamental dans la cuisine ashkénaze, le meilleur bouillon de poule est celui qu'on réalise soi-même avec une poule (ou un poulet), 100 g de céleri en morceaux, 300 g de carottes en tronçons, 200 g de poireau en tronçons et 2 oignons épluchés, mais laissés entiers. Servir les boulettes dans cette soupe avec quelques-uns de ces légumes.

Voir aussi : <http://www.ordiecole.com/margot/recettes.html>

http://www.ordiecole.com/margot/recette_boulettes_de_matzah.jpg