

## Gâteau au chocolat simple

8 œufs

En nombre de verre :

Sucre = 3

Huile = 1,5

Fécule de pomme de terre = 1,5

Cacao = 1

Poudre d'amande = 1

Jus de citron = 1/4



Battre les œufs avec le sucre, et continuer pendant quelques minutes avec l'huile. Ajouter la fécule, le cacao, et la poudre d'amandes. Une fois tout bien mélangé, rajouter le jus de citron.  
Enfourner pendant 45 min sur 180°.

## Muffins aux myrtilles

230 g de myrtilles

140 g de sucre

25 g de beurre

1 œuf

12 cl de lait

120 g de fécule de

pomme de terre

110 g de farine de matza

1 pincée de sel

1 sucre vanille

1 sachet de levure



Préchauffer votre four à 180°.

Mélanger dans un bol le beurre avec l'œuf et le lait.

Dans un autre récipient, mélanger le sucre et la farine.

Ajouter une pincée de sel et la levure chimique. Mêler les 2 préparations. Avec une spatule, incorporer les myrtilles.

Remplir les moules aux trois quart. Enfourner 25 à 30 minutes

## Cake à l'orange

200 g de sucre

4 œufs

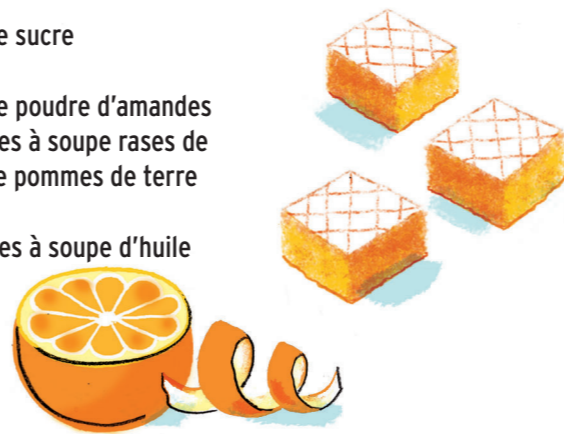
200 g de poudre d'amandes

4 cuillères à soupe rases de

fécule de pommes de terre

1 orange

2 cuillères à soupe d'huile



Casser les œufs et séparez les blancs des jaunes.

Mélanger les jaunes avec le sucre.

Râper le zeste d'1/2 orange. Presser une orange pour en extraire le jus. Ajouter le zeste et jus d'orange au mélange précédent. Incorporer la poudre d'amandes et la Maïzena ou la fécule.

Battre les blancs en neige très ferme et les incorporer à la pâte, délicatement, comme pour confectionner une mousse.

Verser dans un moule huilé, égaliser la surface et enfourner. Four 150° | Cuisson 45 min environ !

En Israël, le Keren Hayessod soutient 4 villages de « jeunes à risques ». Des jeunes en grande difficulté y sont accueillis et entièrement pris en charge. 90% d'entre eux s'en sortent !



À Kyriat Yaarim, un des villages situé à proximité de Jérusalem, les adolescents sont responsables du mini-zoo. Chacun a la charge de son animal, le nourrit et le protège... Une façon de reprendre confiance en soi !

Faire un don pour les villages de jeunes  
[www.keren-hayessod.fr](http://www.keren-hayessod.fr)

Le Keren Hayessod est habilité à recevoir tous legs, donations et assurances vie en exonération des droits de succession. Contact : Karine Boukris, tél. 01 77 37 70 87

KEREN HAYESSOD FRANCE - [www.keren-hayessod.fr](http://www.keren-hayessod.fr)

10, place de Catalogne - 75014 Paris - T : +33 1 77 37 70 80 - [contact@kh-aui.fr](mailto:contact@kh-aui.fr)



KEREN HAYESSOD קרן היסוד  
OUR LE PEUPLE D'ISRAËL

## Recettes de Pessah

Desserts faciles à faire

Le Keren Hayessod et les jeunes du village de Kyriat Yaarim vous souhaitent de très bonnes fêtes de Pessah !



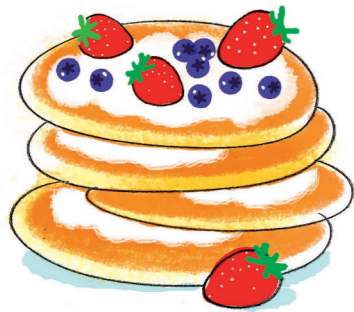
Hag Sameah !

KEREN HAYESSOD FRANCE - [www.keren-hayessod.fr](http://www.keren-hayessod.fr)

10, place de Catalogne - 75014 Paris - T : +33 1 77 37 70 80 - [contact@kh-aui.fr](mailto:contact@kh-aui.fr)

## Pancakes

3 œufs  
6 cuillères à soupe  
de farine de matza  
3/4 de verre d'eau  
1 pincée de sel  
2 gouttes de jus de citron  
Huile pour la friture



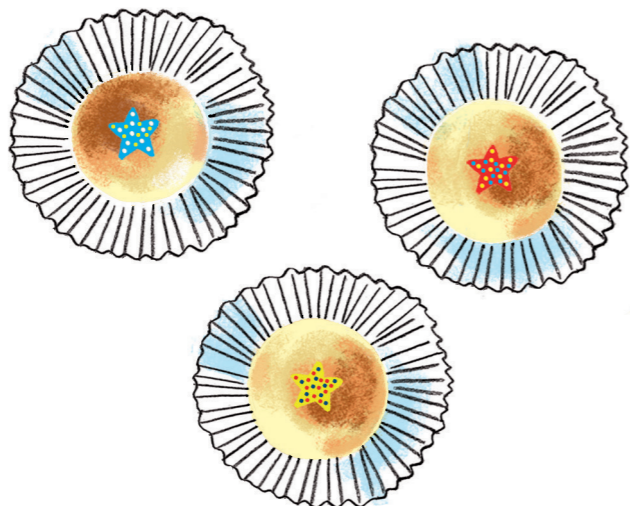
.....  
**Séparer le blanc des jaunes. Mélanger les jaunes d'œufs avec le sel et l'eau. Battre les blancs d'œufs en neige ferme en leur ajoutant le jus de citron. Ajouter la farine de matza au mélange jaunes d'œufs, puis rajouter délicatement les blancs d'œufs.**

**Mettre un peu d'huile dans une grande poêle. Déposer des cuillères à soupe de pâte et faire dorer les pancakes sur les 2 faces.**

**Les déposer sur du papier absorbant et les servir chauds.**

## Gâteaux secs

160 g de poudre d'amandes  
160 g de sucre  
2 blancs d'œufs non battus

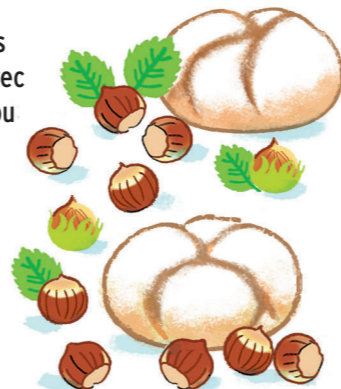


.....  
**Pour une douzaine de petits gâteaux, mélanger tous les ingrédients.**

**Répartir dans des petites caissettes en papier. Four thermostat 6 pendant 10 minutes.**

## Macarons aux noisettes

200 g de poudre de noisettes  
(vous pouvez le faire aussi avec  
des noix, ou pécan, amande ou  
encore des pistaches)  
1 gros œuf + si besoin 1 blanc  
120 g de sucre glace  
1 sachet vanille  
Sucre glace pour rouler



.....  
**Préchauffer le four à 180°C.**

**Dans un bol mettre l'œuf plus le blanc ainsi que les sucre puis fouetter au fouet électrique jusqu'à ce que cela devienne jaune pâle. Ajouter la poudre de noisette et mélanger doucement à la spatule. Prélever l'équivalent d'une cuillère à soupe de préparation. La rouler dans sa main pour en faire une boule puis la rouler dans le sucre glace.**

**Placer les boules au fur et à mesure jusqu'à épuisement sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Aplatir très légèrement le dessus de chaque boule. Cuire environ 15 min à 180°C**

## Matsots au chocolat

3 plaques de matsot  
135 g de cassonade  
150 g de beurre ou  
margarine  
230 g de chocolat  
2 poignées d'amandes  
effilées grillées  
Fleur de sel



.....  
**Préchauffer le four à 170°C. Disposer le Matsot sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.**

**Préparer le caramel : dans une casserole, mélanger sur feu moyen la cassonade avec le beurre et laisser bouillir pendant 3 minutes en remuant avec une cuillère en bois. Ajouter alors une belle pincée de fleur de sel. Verser sur les matsot et bien étaler. Enfourner pour 15 à 20 minutes. Le caramel doit être joliment doré.**

**À la sortie du four, parsemer immédiatement avec le chocolat concassé en gros morceaux. Attendre quelques secondes qu'il fonde et étaler avec une spatule. Saupoudrer de fleur de sel puis des amandes effilées préalablement grillées. Laisser refroidir au réfrigérateur pour figer le chocolat, puis briser en gros morceaux.**

## Pâte d'amande à la pistache

250 g d'amandes blanchies  
125 g de pistaches crues décortiquées  
(non salées ni grillées)  
375 g de sucre glace  
1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger



.....  
**Broyer les amandes et les pistaches dans un robot électrique. Ajouter le sucre glace ainsi que l'eau de fleur d'oranger puis verser un peu d'eau afin de donner une texture bien lisse à la pâte.**

**Enrouler la préparation ainsi obtenue dans du papier d'aluminium puis mettre au réfrigérateur. Détailler, modeler et décorer les petits fours.**