

Harosset

Écrit par JS

Harosset

Le **Harosset** est le seul élément du plateau du Séder qui ne soit pas une matière première mais la combinaison de plusieurs ingrédients, fabriqué par chaque famille selon ses traditions.

Ingrédients:

300 gr de dattes

50 gr de noix

50 gr de noisettes et amandes

50 gr d'amandes

50 gr de raisins secs

cannelle

gingembre

Préparation:

Hacher les noix, amandes, noisettes, raisins secs, puis les dattes et les raisins secs.

Parfumez-les, selon votre goût, avec de la cannelle et du gingembre.

Mélanger bien tous les ingrédients pour obtenir une pâte puis faire des petites boules et les mettre sur le plateau du Sedder.

Variantes selon les coutumes des différents pays ci-dessous

Grèce : raisins secs

Constantine : dattes, noix, vin rouge, grenade écrasée

Fez : noix, amandes, dattes, jus de raisin, sucre en poudre

Tétouan : dattes, noix, amandes, pomme râpée, un peu de poivre

Sétif : noix, dattes, figues sèches, vin rouge, pétale de rose pilée

Harosset

Écrit par JS

Oujda : dattes, noix, amandes, noisettes, jus d'orange, vin doux, du poivre, un bâton de cannelle râpée

Pologne : ajouter une pomme écrasée

Egypte : dattes, raisins de Malaga, sucre, vin, pommes râpées, noix, noisettes, pistaches concassées

Europe de l'Est : noix, pommes, une pincée de poudre de gingembre, vin rouge

Turquie : dattes, pommes râpées, noix, une pelure d'orange râpée, sucre, clous de girofle moulus, cannelle, jus d'un citron