



Les boulettes de matsa

Recette des Kneidelech

Par Johanna Lemler – janvier 2016

Connues sous le nom de matso balls en Amérique les Kneidelech se mangent à Pessa'h mais aussi tout le reste de l'année.

Ingrédients:

Pour 12 boulettes:

2 œufs
75g de farine de matsa
huile de tournesol
eau gazeuse
sel, poivre

Pour le bouillon:

carottes
persil
oignon
bouillon de poule

Préparation:

Pour les boulettes:

Battre les œufs comme une omelette
Ajouter 4 cuillères à soupe d'huile puis mélanger
Ajouter 4 cuillères à soupe d'eau gazeuse puis mélanger
Ajouter 1/2 cuillère à café de sel et un peu de poivre puis mélanger
Ajouter les 75g de farine de matsa et bien mélanger pour avoir une pâte homogène

Faire reposer le mélange au frigidaire pendant 1h minimum
Faire bouillir de l'eau

Façonner les boulettes à la taille souhaitée puis les mettre dans l'eau au fur et à mesure
Une fois que toutes les boulettes remontent à la surface, baisser le feu et les laisser cuire 30 à 40mn.

Pour le bouillon:

Faire revenir un oignon
Couper des carottes en rondelles
Couper 1/2 bouquet de persil
Ajouter du bouillon cube
Laisser mijoter