SOUPE AUX BOULES DE MATZO



Pour les enfants (et sans doute pour la plupart des adultes), le plat de Pessah le plus apprécié est la soupe de poulet avec des boulettes de matzo. Mes boules de matzo, ni lourdes comme du plomb ni légères comme une plume, sont al dente, infusées de gingembre frais et de noix de muscade. J'aime les congeler à l'avance, ainsi que la soupe.

Infos

- **Temps de préparation**: 35 mins
- **Temps de cuisson**: 40 mins
- **Portions**: Environ 15 boules de matzo

Ingredients

- 4 gros œufs
- ¼ tasse de schmaltz (graisse de poulet fondue), d'huile de coco ou d'huile végétale (casher pour Pessah)
- ¼ tasse de bouillon de poulet ou de légumes
- 1 tasse de farine de matzo
- ¼ cuillère à café de noix de muscade moulue
- 1 à 2 cuillères à soupe de gingembre fraîchement râpé
- 2 cuillères à soupe de persil, d'aneth ou de coriandre finement hachés
- 1 cuillère à soupe de sel, plus pour la cuisson
- Poivre noir

Préparation

Etape 1
Dans un grand bol, mélanger les œufs, le schmaltz, le bouillon, la farine de matzo, la noix de muscade, le gingembre et le persil. Assaisonner d'une cuillère à café de sel et de quelques grains de poivre. Mélanger délicatement à l'aide d'un fouet ou d'une cuillère. Couvrir et réfrigérer jusqu'à refroidissement, environ 3 heures ou toute la nuit.

Etape 2
Pour façonner et cuire les boules de matzo, remplissez une grande casserole profonde d'eau légèrement salée et portez-la à ébullition. Avec les mains mouillées, prendre une partie de la préparation et la mouler à la taille et à la forme d'une balle de ping-pong. Laissez-la tomber délicatement dans l'eau bouillante, en répétant l'opération jusqu'à ce que tout le mélange ait été utilisé.

Etape 3
Couvrir la casserole, réduire le feu à un vif frémissement et faire cuire les boules de matzo environ 30 à 40 minutes pour qu'elles soient al dente, plus longtemps pour qu'elles soient légères. Si vous le souhaitez, les boules de matzo cuites peuvent être transférées dans une soupe de poulet ou de légumes et servies immédiatement. Elles peuvent également être placées sur une plaque à pâtisserie et congelées, puis transférées dans un sac de congélation et conservées au congélateur jusqu'à quelques heures avant le service ; réchauffer dans une soupe ou un bouillon de poulet ou de légumes.