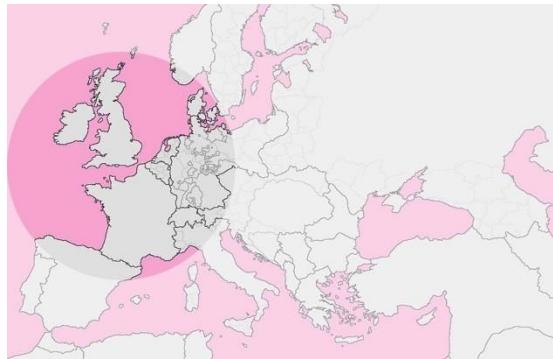


## RECETTES DU MONDE : ALLEMAGNE – KREPLE'H AU FROMAGE



Les Kreple'h, sorte de Raviolis, trouvent leur racine dans le ghetto vénitien. Lorsque les juifs effectuaient du commerce entre les différentes communautés, les recettes s'échangeaient également. Puis, elles étaient adaptées aux produits locaux.

Cette recette lactée des Kreple'h est en général servie à Chavou'ot, mais elle est délicieuse toute l'année. Comme de nombreux mets Achkénazes, ces raviolis salés ont une saveur également sucrée, ce qui peut être surprenant, mais est très apprécié.

### LA RECETTE

Pour 4-6 personnes

### INGRÉDIENTS

#### Pâte :

3 œufs vérifiés

2 verres de farine préalablement tamisée  
(environ 300g)

Une pincée de sel

#### Farce :

150g de fromage blanc

1 cuillère à soupe de sucre

2 cuillères à soupe de farine de Matsot

1 œuf vérifié et battu

Un zeste de citron

Cannelle

Raisins secs (optionnel)



## RÉALISATION

**Pour la pâte :** Mélangez les ingrédients (ajoutez de l'eau si besoin est). Séparez la pâte en deux afin de l'étaler plus facilement au rouleau aussi fin que possible. N'oubliez pas de bien fariner votre plan de travail pour éviter que la pâte n'adhère à la surface. Si vous disposez d'une machine à pâte, suivez les instructions pour étendre la pâte. Si vous n'utilisez pas tout de suite la pâte, gardez-la sous un torchon un peu humide afin qu'elle ne sèche pas, car il vous serait alors très difficile de former les raviolis. Coupez la pâte en carrés de 6cm de côté.

**Préparez la farce** en mélangeant dans un bol tous les ingrédients. Prélevez une cuillère à café de farce, disposez-la au centre du ravioli, puis refermez en diagonale la pâte sur elle-même afin d'obtenir des triangles. Fermez bien, à l'aide des doigts ou d'une fourchette, les côtés du ravioli. Si les bords ne se ferment pas assez, alors utilisez un petit pinceau imbibé d'eau pour humecter légèrement les bords et les sceller mieux.

Dans une grande marmite, portez de l'eau salée à ébullition. Mettez-y délicatement les raviolis, et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface.

Égouttez-les délicatement et servez-les chauds, accompagnés de beurre ou de crème aigre.

**Bon appétit !**