



Kugel pommes & matzah

Ingredients :

5 matza plates

4 œufs

12 cl d'huile végétale

120 gr sucre en poudre

100 gr de raisins

2 pommes épluchées, vidées et râpées

1cs de jus de citron

1cs de zeste d'orange râpée.



Préparation :

Préchauffer le four Th 190° C.

Beurrer un moule de 23cm de diamètre.

Mettre les matzot dans une grande jatte, recouvrir d'eau tiède et laisser reposer 10 mn.

Egoutter et supprimer autant d'eau que possible.

Battre les œufs dans une jatte avec l'huile et le sucre, puis incorporer la matza, les raisins, les pommes, le jus de citron et le zeste d'orange.

Verser dans le moule et mettre au four 45mn. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 mn , puis découper en parts.