



Sphéries

INGREDIENTS PATE :

4 œufs entiers

1 citron

4 cs de matzot

Huile pour la friture

1/2 verre à moutarde de sucre

1/2 verre à moutarde de miel

Zeste de citron



PREPARATION :

Pilez très finement des matzot à l'eau.

Faites chauffer, dans une casserole à fond épais, de l'huile sur une épaisseur de 4 cm.

Dans un saladier, battez les œufs entiers avec une pincée de sel.

Ajoutez un peu de zeste de citron finement râpé et les matzot pilées.

Travaillez vivement pour incorporer le tout, délayez avec 2 cuillères à soupe d'eau froide et formez sans attendre les sphéries (petites boules).

Prenez pour cela une cuillère à soupe de pâte et versez-la dans l'huile chaude.

Retournez le une fois et, dès qu'il est cuit, trempez-le dans le sirop bouillant que vous avez préparé avec 1 verre d'eau, 1/2 verre de miel et le zeste d'un citron coupé en lamelles.

Les sphéries se mangent refroidis.