



Les oreilles d'Aman peuvent être farcies de pavot ou de confiture d'abricot.

Cuisine de Pourim

## Les oreilles d'Aman (Hamentaschen)

Par Annick Prime-Margulis – mars 2016

### Ingrédients

#### *Pour la pâte*

- 150g de farine
- 75g de sucre
- 75g de beurre ou margarine (ou 70ml d'huile)
- 1 œuf battu
- 1 cuillère à café de levure
- 1 pincée de sel
- 1/2 citron

#### *Pour les farces*

- 175g de pavot
- 80g de raisins secs
- 40g de miel
- 40g de confiture d'abricots

### Recette

Chauffer son four à 185°C

#### *Pour la pâte*

Mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure

Ajouter le beurre ou la margarine fondu (ou l'huile)  
Bien mélanger le tout pour avoir une pâte sablée  
Battre l'œuf et l'ajouter au mélange

Bien mélanger  
Ajouter je jus d'1/2 citron  
Bien mélanger

Façonner une boule avec la pâte, la mettre dans un film plastique et laisser reposer 1h au frigidaire

### *Pour les farces*

Commencer par faire cuire les graines de pavot pendant 5 minutes dans de l'eau bouillante puis éteindre le feu et faire reposer les graines dans l'eau pendant 1/2h pour les laisser ramollir et gonfler  
Egoutter les graines puis les mixer de manière à former une "pâte"  
Séparer les graines mixées en 2 parts égales dans 2 contenants différents  
Mixer les raisins secs puis les séparer en 2 parts égales  
Mélanger chaque part de raisins secs avec chaque part de graines de pavot  
Dans une des parts ajouter du miel puis bien mélanger  
Dans l'autre part ajouter de la confiture d'abricots préalablement chauffée dans une casserole puis bien mélanger

### *Fabrications des oreilles d'Aman*

Commencer par mettre de la farine sur sa table et son rouleau à pâtisserie  
Sortir la pâte du frigidaire puis l'étaler sur la table à l'aide d'un rouleau à pâtisserie (la fariner un peu de temps en temps si elle colle au rouleau)  
Une fois la pâte étalée, former des cercles de la taille de votre choix à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre  
A l'aide d'un pinceau, mouiller au fur et à mesure les cercles que vous venez de forer  
Déposer au centre de chaque cercle une boule de farce  
Façonner votre oreille d'Aman en commençant par former à l'aide de vos doigts une première pointe, puis une deuxième puis la troisième  
Poser vos oreilles d'Aman sur une plaque de four  
Une fois terminé, vous pouvez enfourner votre plaque dans un four chaud à 185°C  
Laisser cuire vos oreilles d'Aman 10 minutes s'ils sont de petite taille 15 minutes s'ils sont plus gros