

## Chaussons aux grains de pavot

*Ces gâteaux en forme de triangle (comme la coiffe du vizir) sont un hommage à Esther, épouse juive du roi de Perse qui sauva son peuple du vizir Aman qui projetait de tuer tous les Juifs de Perse. C'est à PURIM, au début du printemps, qu'est fêtée Esther et, plus généralement, la victoire sur les persécutions ; le dîner le plus joyeux de l'année où il est permis de s'enivrer et de se déguiser. Esther ne mangeait pas de viande, paraît-il, c'est pourquoi on sert des HOMEN-TASHN, BLINTSES et KREPLEKH au fromage (de forme triangulaire aussi), et autres gâteaux au fromage, laitages, céréales et légumineuses... Il existe moult variantes de HOMEN-TASHN. C'est la fin de l'hiver, il ne reste plus que des fruits secs : abricots, pruneaux, raisins secs, figues séchées du Sud, etc., ou fruits en coque (amande, noisette, noix) ou encore confitures et miel... les grains de pavot constituant le seul invariant.*

### Pâte :

- 300 g de farine (environ)
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 2 jaunes d'œufs
- + 1 œuf pour dorer
- 1 sachet de sucre vanillé
- 5 g de levure chimique
- 1 pincée de sel

### Appareil :

- 150 g de pruneaux dénoyautés
- 100 g de grains de pavot
- 1 grand verre de lait
- 50 g de confiture
- 50 g de ROZHINKES
- 50 g de noix concassées
- 2 c à s de miel

**Coupe le beurre** en petits morceaux, mélange la farine et les autres ingrédients, pétris pour obtenir une pâte souple (au besoin ajoute un peu de lait).

**Filme** en boule et place-la 1 h au réfrigérateur.

**Mets** les ROZHINKES à tremper 1 h dans du thé.

**Cuis le pavot** 12 min dans le lait à frémissement, ajoute les ROZHINKES et laisse gonfler en refroidissant.

**Mélange** bien avec les autres ingrédients, les pruneaux hachés, la confiture (de prune ou d'abricot), le miel et finis par les noix concassées...

**Abaisse la pâte** entre 2 à 3 mm découpe des ronds de Ø 7 à 8 cm. Pose la garniture au milieu (entre 1 c à c et 1 c à s, disons : 1 cuillerée à dessert) et replie la pâte pour former le tricorne, pince sans le fermer complètement (on doit voir la garniture).

**Positionne** chaque gâteau sur un papier sulfurisé huilé, sur la plaque du four préchauffé à 180 °C.

**Bats** l'œuf restant pour dorer avant d'enfourner ¼ h.

**Attends** le refroidissement complet avant de décoller les HOMEN-TASHN.