

Le tcholent, ou TAFINA un plat juif ashkénaze typique

Vendredi soir, lors du rendez-vous familial la maman de mon amoureux nous invite pour le lendemain en nous annonçant fièrement : "J'espère qu'il va pleuvoir demain, je fais un tcholent !". Et vu les ingrédients de ce plat d'hiver typique des juifs ashkénaze, on ne peut que lui donner raison, ce plat est fait pour les jours de pluie un peu sombre et froid !

Le nom de ce plat viendrait des deux mots « chaud-lent ». En effet selon les préceptes de la religion juive, il est interdit de cuire des aliments pendant chabbat, mais par contre on peut les réchauffer à condition de ne pas toucher au feu ! La solution trouvée par les communautés juives pour manger un plat chaud durant le repas de chabbat a donc été de préparer le repas la veille et de laisser le plat dans un four en pierre qui reste chaud pendant toute la nuit. Différentes variations de ce plat existent dans la communauté juive : le Tcholent des Ashkénaze est composé de viande de boeuf, d'haricots, de pommes de terre et d'orge perlé tandis que le Dafina des Shéfarades est composé de viande de boeuf, de couscous et d'épices.



1kg de viande grasse (boeuf de poitrine)
2 tasses d'haricots secs
1 tasse d'orge perlé
6 pommes de terre moyennes
2 oignons
2 cuillères à soupe de farine
3 cuillères à soupe d'huile
Ail, poivre et paprika

1. Imbiber les haricots et l'orge d'eau jusqu'à ce qu'ils soient complètement

ramollis.

2. Arroser la farine et les épices sur la viande et brunissez-les légèrement dans l'huile.

3. Couper les pommes de terre en grands morceaux et les oignons en tranche.

4. Disposer tous les ingrédients dans un grand plat en alternant les couches et en ajoutant du sel, du poivre et de l'ail régulièrement. Recouvrir avec de l'eau.

5. Porter à ébullition sur le feu puis mettre dans le four à 120°C pendant toute la nuit.

6. Le matin, contrôler le niveau d'eau et attendre le repas de midi pour le manger, bon appétit !

Le Tcholent est souvent servi avec des kishke, ce sont des saucisses faites de farine et de graisse d'oie qui cuisent au dessus du Tcholent. Pour beaucoup, c'est la meilleure partie du Tcholent !