



JEUDI SAINT

La célébration de ce jour se fera autour d'un repas, à midi ou le soir, selon vos contraintes familiales. Il faudra donc préparer une belle table familiale, une jolie nappe...

Pendant le repas, dans l'idéal, il y aura de l'agneau, un peu de vin, des herbes amères (salade, raifort, herbes de Provence...), du pain sans levain à fabriquer soi-même.

Le temps de préparation sera donc un peu plus long, entre la préparation du repas et la décoration de la table.

Matériel à préparer

Une cuisine et les ustensiles nécessaires pour confectionner un repas !

Préparation de la célébration

- ⚙️ Préparez le pain sans levain et les autres aliments du repas
- ⚙️ Dressez la table comme une table de fête
- ⚙️ Lisez attentivement la feuille de célébration et répartissez les rôles de chacun : celui ou celle qui guide la célébration et les lecteurs. Nous vous proposons comme pour le dimanche des Rameaux une lecture à plusieurs voix (prévoir au moins 3 lecteurs : un narrateur, la voix du Seigneur, la voix de Moïse)

Recettes de pain sans levain

- ⚙️ 200 g de farine complète • 120 g d'eau tiède • 2,50 g de sel
1. **Ajouter le sel dans la farine complète**, mélanger. Placer la farine dans le robot mélangeur ou pétrisseur, ajouter la moitié de l'eau, placer le fouet correspondant.
 2. **Battre la pâte en ajoutant peu à peu l'eau tiède**, vous devez obtenir une boule peu collante. Fariner légèrement le plan de travail, poser le pâton.
 3. **Diviser le pâton en quatre parties égales**. Abaisser en quatre rondelles de 10 à 15 cm en largeur selon l'épaisseur que vous désirez.
 4. **Vous pouvez le cuire 3 à 5 minutes à la poêle**, vous obtiendrez une pâte avec des ronds plus foncés, une pâte plus souple, ou au four à 180°C, pour obtenir une pâte très croustillante.

Ou bien

- ⚙️ 700 g de farine tamisée • 300 g de farine complète • 2 cuillères à café de sel • 625 ml d'eau • 5 cuillères à soupe d'huile d'olive
1. **Dans un saladier mettre les deux farines**, le sel, faire un puits et y verser l'eau et une à deux cuillerées d'huile d'olive. Pétrir environ 20 minutes afin d'obtenir une belle pâte bien lisse.
 2. **Laisser reposer une heure** et repétrir environ cinq minutes. Laisser à nouveau reposer 30 min.
 3. **Faire préchauffer le four à 260°C** (thermostat 8-9). Partager le pain en 6 boules, et les aplatir un peu comme pour faire une galette.
 4. **Badigeonner les boules avec le reste d'huile d'olive** puis les enfourner environ 15/20 minutes en les retournant à mi-cuisson.