

# LA RECETTE DE SHABBAT

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine par un membre de la grande famille de Hadassah, pour égayer votre week-end comme votre shabbat. Ce mois-ci, à l'occasion de la fête de 'Hanoukka, Nicole Cohen-Tadjouri, Déléguée Générale de Hadassah France, nous donne sa recette des beignets de 'Hanoukka.

## Ingrédients

- 700 g de farine
- 2 œufs battus
- ½ verre d'huile
- ½ verre de sucre
- 1 verre de lait de soja
- 1 verre d'eau
- 20 g de levure de boulangerie



## Préparation

- 1) Mélangez le lait de soja, l'eau et la levure afin de faire un levain
  - 2) Dans un grand récipient, mélangez la farine et le sucre
  - 3) Faites un puits dans cette farine sucrée, et versez-y le levain et les œufs battus
  - 4) Rajoutez l'huile petit à petit jusqu'à obtenir une belle consistance
  - 5) Mélangez à la spatule pour obtenir une pâte légèrement collante
  - 6) Couvrez le récipient et laissez monter durant 1 heure
  - 7) Farinez le plan de travail et étalez-y la pâte (légèrement saupoudrée de farine) sur une épaisseur d'environ 1 cm
  - 8) Découpez des ronds avec un emporte-pièce ou avec un verre
  - 9) Laissez à nouveau monter, ½-heure cette fois-ci
  - 10) Mettez à frire dans l'huile chaude, environ 4 mn par face.
- Attention : l'huile ne doit être ni trop chaude (car les beignets vont trop vite dorer mais l'intérieur sera cru), ni trop « tiède » (car ils vont se gorger d'huile).
- 11) Egouttez sur du papier absorbant
  - 12) Saupoudrez de sucre glace ou fourrer de confiture, chocolat, crème de marrons ... avec l'embout d'une poche à douille.

**BON APPÉTIT !**