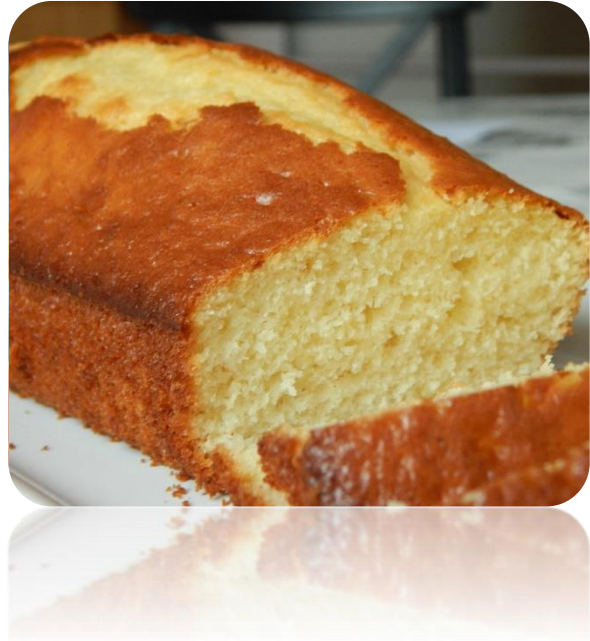


## LA RECETTE DE SHABBAT

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 vos repas de fêtes. Ce mois-ci, [Umberto Boccara](#), nouveau bénévole de Hadassah France, nous donne sa recette du gâteau miel citron.

### Ingrédients (pour 6 personnes)

- 200 g de farine
- 150 g de sucre
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- ½ verre d'huile d'olive (10 cl)
- 5 œufs
- 1 cuiller à soupe de miel
- ½ citron



### Préparation

- *Mélanger les produits secs*
- *Ajouter les œufs et l'huile et battez énergiquement, de préférence avec un fouet électrique*
- *Ajoutez le jus du ½ citron ainsi que la cuillerée à soupe de miel*
- *Huiler légèrement un moule, versez-y la préparation*
- *Enfournez à 180° pendant 25 à 30 mn*
- *Option : pour qu'il soit plus « corsé », râpez le zeste du ½ citron (bio)*

**BON APPÉTIT !**