

# 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 Hadassah, pour agrémenter votre week-end comme votre Shabbat.

Ce mois-ci, **Lucette Chouraqui**, fidèle bénévole de Hadassah France, nous redonne sa recette des Galettes blanches de Pourim, que nous venons de fêter.

## A. GALETTES

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 125 g de sucre en poudre
- 12,5 cl d'huile
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique

### Préparation

- 1) Mélangez tous les ingrédients avec de l'eau tiède afin d'obtenir une pâte molle
- 2) Etalez au rouleau à pâtisserie, sur une épaisseur de 5 mm
- 3) Découpez les formes à l'emporte-pièces ou avec la pointe d'un couteau
- 4) Déposez sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé
- 5) Enfournez pendant 15 à 20 minutes (Thermostat 6)



## B. GLAÇAGE BLANC

### Ingrédients

- 2 blancs d'œufs
- 200 à 250 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de jus de citron

### Préparation

- 1) Battez les blancs d'œuf en neige très ferme, puis ajoutez le sucre glace et en dernier le jus de citron
- 2) (Il est possible de rajouter quelques gouttes de colorant alimentaire)
- 3) Recouvrez les biscuits de cette préparation blanche
- 4) Garnissez les avec des perles alimentaires multicolores et laissez sécher.

**BON APPÉTIT !**