

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 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 le tout avec de l'eau tiède afin d'obtenir une pâte molle
- 2) Etalez au rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 5mm
- 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 !