

## LA RECETTE DU MOIS

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 vos repas. Ce mois-ci, **Nicole Cohen-Tadjouri**, Déléguée Générale de Hadassah France, nous donne une recette de beignets que vous pouvez réaliser sans robot pétrisseur.

### Ingrédients

- 500 g de farine
- 1 œuf entier + 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe d'huile (+ bain d'huile pour la friture)
- 20 à 25 cl d'eau
- 3 c. à soupe de sucre en poudre
- 15 g de levure fraîche (ou 1 c. à café de levure sèche)
- 1 c. à café de sel



### Préparation

- Mélangez dans un grand récipient, à la cuillère en bois : 200 g de farine, l'eau, le sel et la levure
- Laissez reposer 30 mn, ajoutez le reste des ingrédients et pétrissez à la main (la pâte sera collante mais pas trop, vous devez pouvoir la manipuler ; sinon, rajoutez un peu de farine)
- Recouvrez le récipient et laissez monter une heure dans un endroit chaud (sur un radiateur tiède, ou dans un four tiède ... et éteint !)
- Préparez un bain d'huile, assez chaud pour que les beignets cuisent sans se gorger d'huile
- Farinez un plan de travail et étalez la pâte, à hauteur d'1/2 cm
- Faites-y des ronds avec un petit cercle à pâtisserie (environ 5 cm de diamètre) ou avec un verre
- Plongez ces disques de pâte dans l'huile, retournez-les avec une écumoire dès qu'ils ont une belle couleur ambrée et une fois cuits, faites-les égoutter sur du papier absorbant
- Dégustez-les saupoudrés de sucre glace, ou avec du miel, de la confiture, de la crème de marrons, du chocolat fondu ...

### Si vous désirez les fourrer :

- Une fois les disques faits, prélevez-en la moitié et étalez-y du chocolat fondu ou autre
- Badigeonnez d'eau le pourtour et posez par-dessus un autre disque de pâte
- Soudez avec les doigts puis plongez-les dans l'huile etc.

**BON APPÉTIT !**