

LA RECETTE DE 'HANOUKKA

Dans cette rubrique, assurément la plus ludique de votre newsletter, retrouvez chaque mois une recette de cuisine pour agrémenter votre week-end comme vos repas de fêtes. Ce mois-ci, nous vous donnons une recette facile pour 'Hanoukka, celle des **Beignets « SFENJ »**.

Une recette très populaire au Maroc surtout, tant dans les communautés juive que musulmane, et réalisée pour la fête de 'Hanoukka, les mariages ou encore la naissance d'un bébé. Bien que frits, ces beignets ont une consistance légère, très spongieuse, d'où leur nom.

Ingrédients

- 250 g de farine type 55 ou 65 (pas de farine fluide)
- 10 à 12 cl d'eau plate tiède + 7 à 8 cl d'eau gazeuse (ou bière ou limonade) afin d'alléger la pâte
- 10 g de levure fraîche, ou ½ cuiller à soupe de levure sèche de boulanger
- ½ sachet de levure chimique (ou ½ cuiller à café de bicarbonate)
- ½ cuiller à café de sel
- 1 cuiller à soupe de sucre en poudre
- huile de tournesol ou d'arachide pour la friture
- sucre en poudre et/ou miel, pour enrober les beignets



Préparation

- Dans un bol, versez l'eau et diluez-y la levure
- Dans un autre récipient, mélangez la farine, le sel et le sucre
- Versez-y l'eau additionnée de levure et malaxez rapidement : la pâte sera assez collante, c'est normal
- Recouvrez-là d'un film alimentaire légèrement badigeonné d'huile sur la face inférieure, afin qu'elle n'y adhère pas
- Laissez monter 2h environ, voire plus, dans un endroit chaud, jusqu'à ce qu'elle double de volume
- Puis façonnez les Sfenj : huilez-vous légèrement les mains, prenez une petite boule de pâte et faites-y un trou au milieu avec le pouce et l'index, faites tourner très rapidement entre vos doigts afin de donner la forme d'un anneau, et déposez sur votre plan de travail légèrement huilé lui aussi
- Pendant ce temps, dans une marmite profonde ou une friteuse, faites chauffer l'huile à 180°
- *Astuce si vous n'avez pas de thermomètre : lorsque vous sentez que l'huile commence à chauffer, plongez-y une toute petite boule de pâte à beignets : dès qu'elle remonte à la surface, c'est que l'huile a atteint la bonne température*
- Déposez très rapidement vos anneaux dans l'huile (car la pâte étant très souple, ils risquent de perdre leur forme) : 3 à la fois s'ils sont grands, 5 s'ils sont petits
- Dès que la face du dessous est dorée, ce qui est assez rapide, retournez-les avec une écumoire
- Lorsque la 2ème face est dorée, déposez-les sur un papier absorbant
- Puis dégustez-les chauds, saupoudrés de sucre ou trempés dans le miel, avec un authentique thé à la menthe pour rester dans la tradition !

BON APPÉTIT !