



## RECETTE DE HANOUKA : LES SFINGES MAROCAINS

A 'Hanouka, nous avons pour coutume de manger de délicieux beignets qui ont été frits dans l'huile. C'est une manière gourmande de commémorer le miracle de 'Hanouka. En fonction des origines, les beignets portent des noms différents et leur confection varie également. Cette année, je vous propose une recette marocaine très appréciée, celle des sfinges.

### INGRÉDIENTS :

- 2 verres d'eau froide
- 15g de levure du boulanger
- 650g de farine tamisée
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à café de sucre
- 4-5 verres d'huile à friture
- 1 verre de sucre en poudre pour la décoration



## RÉALISATION

- Mettez l'eau dans le bol de votre robot ménager en mode pétrissage. Émiettez la levure dans l'eau, puis ajoutez-y la farine, le sucre, le sel et mélangez jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. La pâte doit être assez molle et collante (très différente donc de la pâte à 'Halla).
- Huilez légèrement un grand bol et transférez-y la pâte à beignets à l'aide d'une spatule en plastique. Couvrez ensuite le bol avec du film transparent. Laissez monter la pâte environ 30 min à température ambiante. Le volume de la pâte doit avoir presque doublé.
- Enlevez le film plastique et mouillez vos mains afin de manipuler la pâte. Rabattez la pâte sur elle-même aux 4 arcs de cercle, puis tournez votre bol et, de nouveau, rabattez la pâte, puis répétez cette manipulation trois fois. Couvrez de nouveau le bol de film transparent, et laissez la pâte monter de nouveau 30 min.
- Mettez l'huile de la friteuse à chauffer jusqu'à ce qu'elle atteigne environ 175C. Placez du papier absorbant sur une assiette à proximité de votre friteuse afin d'y placer les beignets fraîchement sortis du feu. Mouillez-vous les mains et prélevez un peu de pâte. Formez une boule (tant bien que mal, étant donné la consistance de la pâte très molle) et enfoncez votre pouce au centre pour obtenir une sorte de forme de bagel (ne vous inquiétez pas si les formes sont irrégulières). Mettez le beignet dans l'huile de friture jusqu'à ce qu'il dore, puis tournez-le dans l'autre sens pour doré les deux côtés. Le processus de cuisson est de 2-3 min maximum. Continuez avec le reste de la pâte. Une fois les beignets tiédis, roulez-les dans le sucre en poudre.

**'Hanouka Saméa'h !**

***Bon appétit !***