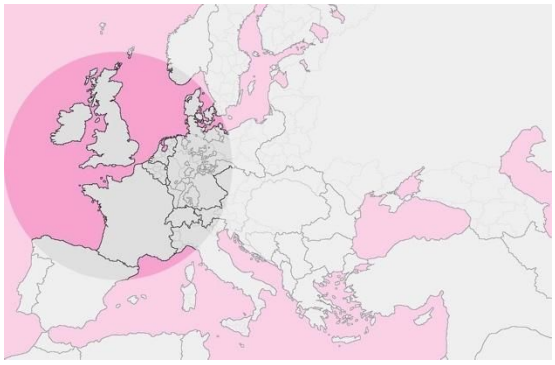
Torah-Box.com
judaïsme entre femmes

Recettes du Monde : l'Allemagne – Gâteau au miel Leka'h



Cette recette est sans doute l'une des plus anciennes recettes d'Allemagne. Des écrits du 12ème siècle témoignent de l'existence de ce type de gâteau au miel, appelé dans certains pays « pain d'épice ». C'est le gâteau traditionnel des juifs allemands et Polonais pour Roch Hachana. Le Rabbi de Loubavitch offrait une part de ce fameux gâteau afin que l'année soit douce. Aujourd'hui, cette recette reste très appréciée aux États-Unis et en Angleterre, où il est toujours de coutume de l'offrir pour les Yamim Noraim (jours redoutables).

Ingrédients

2 œufs vérifiés
½ verre de sucre
½ verre d'huile
1 verre de miel liquide
2 cuillères à soupe de rhum
1 tasse à expresso de café fort
2 cuillères à café de levure chimique
1 pincée de sel
½ cuillère à café de bicarbonate de soude
1 cuillère à café de cannelle
2 pincées de clou de girofle en poudre
Le zeste d'une orange râpée
300g de farine tamisée
½ verre d'amandes effilées
1 poignée de raisins secs

Réalisation

Faites blanchir les œufs et le sucre en les battant, puis ajoutez-y l'huile, le miel, le rhum et le café.

Mélangez la levure chimique, le bicarbonate, le sel, les épices et le zeste d'orange avec la farine. Ajoutez ce mélange sec progressivement à la pâte à base d'œufs. Mettez le tout dans un moule. Farinez un peu les amandes effilées et les raisins secs pour éviter qu'elles ne tombent au fond du gâteau et faites cuire à 180C pendant 1h15. Le dessus doit être ferme et foncé.

Chana Tova et bon appétit !