

piroulie.canalblog.com/



LEKAH DE ROCH HACHANA (CAKE AU MIEL, AUX ÉPICES ET AU CAFÉ)

L'année dernière j'avais préparé 2 cakes au miel pour Rosh Hashana mais le premier était un peu trop sec et le suivant ressemblait beaucoup à un pain d'épices et personne chez moi ne l'a apprécié. J'ai persévéré dans ma recherche de gâteau au miel et c'est mon amie Rica qui m'a conseillé cette recette de lekah (elle en a, elle même, essayé plusieurs). Le cake est délicieux, très léger, le goût du miel est bien présent mais pas trop écoeurant et la quantité d'épices idéale pour nous qui m'aimons pas du tout les gâteaux trop relevés. Par contre je n'ai pas apprécié ce lekah' sous forme de muffins (trop sec!), il est nettement meilleur en cake.

INGRÉDIENTS (pour 2 cakes)

- 4 gros oeufs- 1 verre de sucre roux (150 g)
- 1 verre de miel d'acacia (200 g)
- 1 verre d'huile (180 g)
- 3 verres et demi de farine (350 g)
- 2 cuillères à café rases de bicarbonate
- 2 cuillères à café rases de levure chimique
- 2 pincées de sel- 1/2 cuillère à café de cannelle (j'en ai mis 1 càc)
- 1/4 cuillère à café de clou de girofle moulu (pas mis) + 1/4 càc de gingembre en poudre (pas

mis)

- 1/2 cuillère à café d'épices à pain d'épices (pas mis mais vivement recommandé par mon amie Nicole Perez)
- 1/2 verre de café très fort (j'ai mis 2 nespresso)

RÉALISATION

- Préchauffer le four à 180° -
- Mélanger dans un saladier la farine, les épices, la levure, le bicarbonate et le sel.
- Séparer les blancs des jaunes d'oeufs
 - Battre les jaunes avec la moitié du sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse puis ajouter le café, l'huile, le miel et le mélange de farine
 - Fouetter très fermement les blancs d'oeuf et quand ils ont triplé de volume, ajouter le sucre pour les raffermir
 - Incorporer délicatement les blancs en neige au mélange précédent
 - Tapisser 2 moules à cake de papier sulfurisé et les remplir au 3/4 (le cake gonfle énormément)
 - Enfourner puis baisser la température du four à 150° au bout de 15 minutes, ouvrir très rapidement le four pour inciser votre cake avec un couteau pointu tout le long de cake et laisser cuire encore 35 à 40 minutes.
 - Attendre que le lekah' soit froid pour le déguster.

Remarques

- Le verre que j'utilise est un verre IK.A de contenance 20 cl.
 - La température de cuisson pour des muffins doit être de 150° pendant 50 minutes environ, mais je vous conseille de faire plutôt des cakes.
 - Ce lekah' n'a pas la consistance d'un cake classique, il est moins gras, plus léger
 - Je vous conseille d'utiliser un miel bien parfumé mais doux comme le miel d'acacia, le miel d'oranger ou de lavande : pas de miel de montagne ou de sapin sauf si vous appréciez le goût assez intense de ces miels.
- Attention le miel de sapin est interdit par le beth din (pour plus de précision voir les commentaires).
- Le goût du café est à peine perceptible. Pour le rehausser vous pouvez ajouter une cuillère à soupe rase de nescafé en poudre.
 - Le cake est meilleur le lendemain, je vous conseille donc de le conserver un jour ou deux, emballé dans du papier aluminium.
 - Si vous aimez beaucoup le miel vous pouvez augmenter la quantité de miel et ne mettre que 3/4 de verre de sucre en poudre