

# Recettes pour Roch Hachanah

## Le gâteau au miel "Leka'h"

- 2 oeufs • 100 g de sucre • 12 cl de bon miel liquide
- 10 cl de café chaud
- 7 cl d'huile
- 300 g de farine
- 3 cuil. à café bombées de levure chimique
- 3 cuil. à café rases de bicarbonate de soude
- 25 g de noix concassées
- 50 g de raisins secs



### Préparation :

1. Battez les oeufs et le sucre pour obtenir un mélange léger et mousseux
2. Ajoutez l'huile, puis le miel dilué avec le café chaud, tout en mélangeant bien, pour obtenir une pâte homogène
3. Incorporez la farine tamisée avec la levure et le bicarbonate de soude : la pâte doit être lisse
4. Ajoutez les noix et les raisins
5. Versez la pâte dans un moule à cake et faites cuire votre gâteau au miel, à 180° C, pendant 45 min environ (selon la taille de votre moule)
6. Laissez refroidir avant de démouler sur grille

Ce gâteau au miel s'accompagne agréablement d'une compote de pommes ou d'abricots

## Le Roti de boeuf

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1,2 kg de boeuf dans le rond - 1 branche de céleri - 1 carotte - 1 gousse d'ail - 1 branche de romarin - 1 boîte de pulpe de tomate - 1 verre d'huile d'olive - 1 verre de vin rouge - sel

### Préparation :

- Eplucher la gousse d'ail.
- Effeuille le romarin.
- Hacher ces deux ingrédients.
- Ajouter un peu de sel.
- Faire une incision au centre du rôti et sur toute sa longueur à l'aide d'un couteau pointu et remplir le trou avec le hachis.



- Eplucher et hacher les oignons, le céleri et la carotte.
- Verser l'huile dans une cocotte, déposer les légumes hachés et le rôti.
- Saler et rôtir jusqu'à ce que la viande soit caramélisée.

- Verser petit à petit le vin puis la pulpe de tomate et 1/2 verre d'eau.
- Laisser cuire pendant 1 h 30.
- La sauce réduit.

- Couper le rôti en tranches fines et napper d'un peu de sauce.
- Garder la moitié de la sauce pour assaisonner des pâtes. Ce gâteau au miel s'accompagne agréablement d'une compote de pommes ou d'abricots