

Spécial Ramadhan

Les gâteaux de l'Aïd

Esbiaât



450 g de farine, 250 g de margarine ramollie, 150 g de sucre cristallisé, 1 sachet de levure, 1 pincée de sel, 1 cuil. à café de zeste de citron, 150 g d'amandes finement moulues,  
2 œufs, 200 g de gravillons d'amandes

Dans une terrine, mélanger les œufs et le sucre jusqu'à dissolution complète du sucre.

Incorporer la margarine ramollie (de préférence en pot) et continuer de battre avec un batteur électrique jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter les amandes, la pincée de sel fin, la farine et la levure tamisées petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte assez molle. Façonner des bâtonnets de 7 cm de long sur 1 cm de large, les rouler dans les gravillons d'amandes puis les disposer dans un plat et enfourner au four préchauffé 200° jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur rosée.

Remarque

Les amandes peuvent être remplacées par la noix de coco ou par des cacahuètes.

Extrait du livre de M<sup>me</sup> Benberim

Gâteaux modernes (Editions Dar El-Hana)

Skendriettes

Pour la pâte

3 mesures de farine, 1 mesure de smen ou de margarine fondue, 1 pincée de sel de table, 1 verre d'eau de rose, 1 cuil. à café de vanille

Pour la farce

500 g d'amande moulues, 300 g de sucre glace, colorant alimentaire dilué avec son arôme, suivant les couleurs, 1 blanc d'œuf, 3 cuil. à soupe de beurre fondu

Pour le sirop (cherbet)

2 verre de miel, 1 verre d'eau de rose



Dans un récipient, mettre la farine, la margarine fondue, la pincée de sel et la vanille. Arroser progressivement d'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules puis laisser reposer.

Préparation de la pâte d'amandes

Mélanger les amandes, le sucre glace, le colorant dilué avec l'arôme, le beurre fondu et le blanc d'œuf, jusqu'à obtenir une pâte ferme.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 mm. Disposer au

bord un boudin de pâte d'amandes de 3 cm de diamètre, puis rouler la pâte dessus sur 2 tours. Pincer sur toute la longueur à l'aide du nekkach. Couper ensuite en losanges. Mettre à cuire au four à température moyenne pendant 20 mn, puis plonger dans le sirop tiède. Présenter dans des caissettes.

Extrait du livre Les gâteaux traditionnels (Editions La plume)

Sablés au chocolat

Temps de cuisson 25 min

250 g de margarine ou de beurre (beurre mou à température ambiante), 250 g de sucre glace, 1 paquet de vanille ou zeste de citron, 3 œufs, 500 g de farine, 125 g de maizena, 1 paquet de levure chimique, confiture d'abricots, 200 g de chocolat noir pour décorer.



A l'aide d'une cuillère en bois ou d'un fouet électrique, monter en crème légère et mousseuse, le beurre ramolli, le sucre

glace et la vanille, ajouter les œufs un à un en prenant soin de bien mélanger. Verser la farine et la levure tamisée, la maizena puis remuer pour bien mélanger. Verser la préparation dans une poche à douille équipée d'un embout de 1 cm (vous pouvez aussi utiliser un entonnoir ordinaire), déposer des longueurs de 6 à 8 cm sur la plaque beurrée allant au four préchauffé d'avance.

Enfourner 7 à 10 mn, le temps que la pâte dore. Laisser refroidir, répéter l'opération avec le reste de la préparation. Coller les gâteaux deux à deux en étalant de la confiture sur l'un d'eux.

Remplir à moitié d'eau une casserole et porter à ébullition. Retirer du feu, mettre le chocolat dans un bol et le déposer sur l'eau encore chaude, remuer jusqu'à ce que le chocolat ait fondu. Plonger l'une des extrémités de chaque gâteau ou biscuit dans le chocolat et laisser refroidir.

Conseil : On peut éventuellement confectionner des biscuits de différentes formes.

Extrait du livre Délices méditerranéens Les biscuits (Edition El Maârif)

Petits fours à la farine

250 g de margarine fondue et refroidie, 150 g de sucre cristallisé, 2 œufs, 1 pincée de sel, 350 g de farine, 1 cuil. à café d'extrait de vanille, 1 cuil. à café de levure (facultatif)

Garniture

Cerises confites, noisettes, raisins secs

Faire fondre la margarine et laisser complètement refroidir. La clarifier (la faire égoutter de son eau).

A l'aide d'un batteur électrique, la battre en mousse. Ajouter peu à peu le sucre, les œufs un par un,



la pincée de sel et l'extrait de vanille.

Incorporer la farine tamisée. Mettre la

pâte dans une poche à douille cannelée (étoilée). Déposez sur la plaque graissée et farinée des rosaces, des bâtonnets, et des coquillages. Décorer avec des noisettes, des raisins secs, des cerises confites ou des fruits confits.

Mettre à four moyen 200 ° pendant 15 minutes en surveillant la cuisson. Les petits fours doivent avoir une couleur dorée.

Extrait du livre de Mme Benbrim Les gâteaux modernes (Editions Dar-El-Hana)

Khobzet tounès (baba aux amandes)



Mélanger les amandes, la chapelure passée au tamis, en ajoutant la levure. Travailler le sucre et les œufs en un mélange mousseux, verser sur la composition précédente en utilisant le fouet. Ajouter le sucre vanillé, le zeste de citron râpé

en fouettant toujours pour obtenir une pâte homogène. Verser dans un plat beurré, introduire à four préchauffé. Placer le plat au troisième étage (en partant du bas), laisser cuire pendant 40 mn environ. Durant la cuisson, préparer le sirop

avec le sucre, l'eau, porter à ébullition pendant quelques instants afin d'obtenir un sirop léger. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et laisser bouillir encore quelques minutes. Sortir le gâteau du four, couper en carrés ou en losanges, arroser de

Temps de cuisson 40 min

1 mesure d'amandes émondées et moulues, 1 mesure de biscottes pilées (chapelure), 1/2 bol de beurre fondu, 1 bol d'œufs, 1 sachet de levure, zeste d'un citron, sirop

Sirop  
500 g de sucre, 1/2 litre d'eau, 2 cuil. à soupe d'eau de fleurs d'oranger

Conseil : Découper et arroser de sirop le gâteau tout chaud.  
Extrait du livre Les gâteaux traditionnels (Edition El Maârif)



A l'occasion de la fête de l'Aïd el Fitr el Moubarak, Cevital est heureuse de présenter au peuple Algérien ses meilleurs vœux de bonheur, de santé et de prospérité.

la qualité, c'est Vital !