

Nids aux cacahuètes



Photos : DR

250 g de feuilles de brick
250 g de cacahuètes grillées
3 c. à s. de beurre fondu
1 c. à c. de cannelle
50 g de sucre glace
miel + eau de fleur d'oranger
1 œuf

Couper les feuilles de brick finement pour obtenir des lamelles fines.

Mélanger les cacahuètes grillées et moulues avec le beurre fondu, la cannelle, l'eau de fleurs d'oranger, le sucre glace, et faire des petites boules.

Badigeonner ces boules à l'œuf battu et envelopper-les avec les lamelles de feuilles de brick pour former un nid.

Placer les gâteaux sur un plat bien beurré allant au four et enfourner pendant 10 min. A la sortie du four, arrosez-les de miel et les laisser refroidir, les mettre dans des caissettes pour présentation. *Bassaha ou raha.*

Doigts aux cacahuètes

3 mesures de farine
1 mesure d'huile +
beurre mou
1 sachet de sucre
vanillé
un peu d'eau de
fleurs d'oranger

Farce :

3 mesures de cacahuètes grillées et moulues
1 mesure de sucre glace
1 c. à c. de cannelle
quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger

2 c. à s. de beurre

Sirop :

3 mesures de miel
1 mesure d'eau de fleurs d'oranger

Mélanger la farine avec la vanille, l'eau de fleurs d'oranger, sucre glace et huile + smen, bien travailler la pâte et laisser reposer une demi-heure.

Farce :

Mélanger les cacahuètes et l'eau de fleurs d'oranger, sucre glace et beurre fondu

Faire des petits boudins et laisser de côté

Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau de pâtisserie et couper des rondelles avec un petit verre, déposer dans chaque rondelle un boudin de cacahuète et bien envelopper avec la pâte, faire des gravures sur chaque gâteau à l'aide d'un neqache comme sur la photo.

Placer les gâteaux sur un plat de four huilé.

Cuire au four à blanc sans les faire dorer, puis mettre les gâteaux dans le sirop.



Cornets à la crème

500 g de pâte feuilletée
1 œuf battu
2 c. à s. de sucre semoule
La crème :
200 g de fromage frais
3 c. à s. de sucre glace
1 c. à c. de zeste de citron
1 c. à s. de jus de citron
Décoration :
1 c. à s. de zeste de citron

Abaisser la pâte sur une surface farinée et la découper en bande de 1 cm de large.

Enrouler chaque bande autour d'un moule de forme conique sans l'espacer afin d'obtenir un petit cornet. Prendre soin à



ne pas couvrir la base du moule. Badigeonner les cornets à l'œuf battu, saupoudrer de sucre semoule et les disposer verticalement sur une plaque allant au four.

Faire cuire au four préchauffé à température moyenne durant 20 mn.

Après refroidissement, démouler et réserver les cornets de côté.

Préparation de la crème :

À l'aide d'un fouet manuel, battre le fromage frais, le sucre glace, le zeste et le jus de citron jusqu'à l'obtention d'une substance bien ferme.

Mettre la crème dans une poche à douille, remplir les

cornets et les garnir de zeste de citron.

Gâteau aux dattes



150 g de beurre
2 sachets de sucre vanillé
50 g de margarine
250 g de farine
8 œufs
1 pincée de café soluble
2 kg de dattes

1 pincée de cannelle en
poudre
1 pincée de muscade
râpée
1 verre à thé d'eau de
fleurs d'oranger

Disposez beurre et margarine dans une terrine. Malaxez bien avec vos mains. Ajoutez sucre vanillé, farine et 7 œufs. Fouettez vivement, puis travaillez à la main pour obtenir une pâte homogène.

Roulez en boule, laissez reposer 15 min au réfrigérateur.

Dans la marmite du couscoussier, portez de l'eau à ébullition. Dénoyotez les dattes. Versez-les dans la passoire du couscoussier. Couvrez. Faites cuire 10 min à la vapeur.

Puis épluchez les dattes. Versez les dattes dans un saladier.

Parsemez-les de cannelle en poudre et de muscade. Passez au mixeur. Ajoutez l'eau de fleurs d'oranger.

Mixez de nouveau. Aplatissez la pâte à gâteau avec un rouleau à pâtisserie. Détaillez un grand rectangle de pâte. Aplatissez le surplus de pâte et découpez un

second rectangle de même dimension que le premier. Disposez un papier sulfurisé dans un plat à four

rectangulaire. Recouvrez d'un rectangle de pâte. Etalez la farce aux dattes par-dessus. Aplatissez-la avec un

spatule ou le dos d'une cuillère. Recouvrez du second rectangle de pâte.

Fouettez un œuf avec une pincée de café soluble. Etalez ce mélange au pinceau sur le gâteau. Placez 15 min au congélateur. Découpez le gâteau aux dattes en losange. Disposez-les sur une plaque et faites cuire 15 min au four à 220 °C.

Gâteaux à la noix de coco

Pour la pâte :

500 g de farine

3 œufs

1/2 bol d'huile

1/2 bol de sucre

1 sachet de levure chimique

confiture d'abricots

noix de coco



Préchauffez le four th.6 (180°C).

Mélangez le tout, ajoutez la farine en dernier.

Faites des petites boulettes, enfournez pendant 20 min, jusqu'à ce que les gâteaux soit dorés.

Laissez refroidir.

Une fois qu'ils sont froids, trempez les gâteaux dans la confiture, collez-les 2 à 2 et trempez la boule formée dans la noix de coco. Les gâteaux doivent avoir la forme d'une boule entourée de noix de coco.



Pistaches

4 mesures d'amandes finement
moulues
2 mesures de sucre glace tamisé
arôme pistache
Colorant vert
3 blancs d'œufs
Décoration :
Amandes effilées
Sirop :
3 mesures de miel
1 mesure d'eau de rose

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme pistache.

Humecter avec les blancs d'œufs battus en neige jusqu'à obtenir une pâte ferme.

Laisser reposer. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une

épaisseur de 3 cm sur un plan de travail saupoudré de farine. Découper ensuite

des ronds avec un verre à thé. Badigeonner la surface avec le blanc

d'œuf, puis ajouter les amandes effilées. Disposer les gâteaux sur un plat enfariné

et mettre à cuire au four pendant 20 mn. Après cuisson, mouiller avec du sirop.

Présenter les pistaches dans des caissettes.