

Biscuits en forme d'escargot



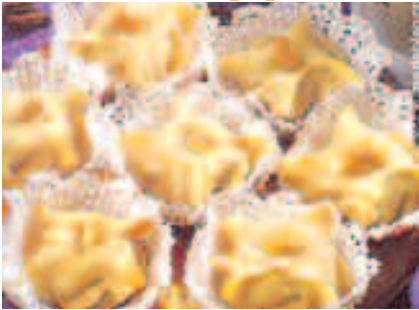
Photos : DR

- Un bol d'huile
- Un bol d'œufs
- Un bol de sucre en poudre
- Un bol de graines de sésame en poudre
- 2 sachets de levure pâtissière
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g d'amandes pour garnir (facultatif)
- La farine selon le mélange

Battre les œufs et le sucre en poudre jusqu'à obtention d'un mélange épais, ajouter l'huile en continuant à battre 10 minutes, incorporer la graine de sésame en poudre, le sucre vanillé, la levure, ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- Mettre l'emporte-pièce spécial pour ce gâteau.
- Prendre un morceau de pâte et la mettre dans la machine à biscuits tourner doucement la manivelle pour sortir des cylindres de 12 cm de long, enroulez-les sur eux-mêmes en forme d'escargot, continuer l'opération jusqu'à l'épuisement de la pâte.
- Les disposer sur une tôle huilée, les garnir avec les amandes.
- Faire cuire dans un four assez chaud.
- Les conserver dans une boîte bien fermée.

Enveloppes



- Pour la pâte :
03 mesures de farine
1/2 mesure de margarine fondue
1 c. à café de vanille
1 pincée de sel
1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger
- Pour la farce :
500 g d'amandes (ou de noix) finement moulues
300 g de sucre glace
Zeste d'un citron
1 c. à café de vanille
2 ou 3 œufs
- Pour le sirop (cherbet) :
500 g de miel
1/4 de l d'eau de fleurs d'oranger

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules de 3 cm de diamètre. Abaissez-les ensuite à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte N°5 puis N°7. Découper des carrés de 10 cm de côté. Disposer une boule de farce au milieu de chacun de ces carrés. Relever ensuite les coins opposés 2 par 2 vers le centre ; Pour finir, piquer une amande au milieu et pincer les côtés avec un nekkach. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Dès sortie du four, arroser avec le sirop. Présenter dans des caissettes.

- Pour la pâte :
3 mesures de farine
(250 g environ)
1/2 mesure de margarine fondue
1 pincée de sel
5 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger
Eau
- Ingrédients pour la farce :
500 g d'amandes finement moulues
250 g de sucre glace
Zeste d'un citron
1 c. à soupe de vanille
3 œufs
- Ingrédients pour le sirop (cherbet) :
500 g de miel
1/4 l d'eau de fleurs d'oranger
- Pour la décoration :
01 blanc d'œuf
Amandes effilées

- Dans un récipient, mélanger la farine, le sel et le beurre fondu. Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe bien la matière grasse.
- Humecter avec de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules et laisser reposer.
- En attendant, préparer la farce

Mélanger les amandes, le sucre glace, le zeste de citron et la vanille. Ajouter les œufs jusqu'à obtenir une farce ferme (vous pouvez ajouter le colorant de votre choix, dilué dans l'arôme correspondant).

- Sur un plan de travail enfariné, étaler la pâte jusqu'à une épaisseur de 2 à 3 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Recouvrir avec une couche de farce. Ajouter dessus une deuxième couche de pâte. Abaisser encore une fois, toujours avec le rouleau à pâtisserie.
- A l'aide d'un couteau, découper ensuite des bandes de 15 cm de long sur 02 cm de large. Rouler ces bandes en torsades sur 2 tours.
- Pour la décoration, badigeonner la surface de blanc d'œuf à l'aide

Cravates



d'un pinceau, puis saupoudrer d'amandes effilées. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four. Mettre à cuire à four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

- Dès la sortie du four, arroser avec le sirop.
- Présenter dans des caissettes.

Biscuits à la confiture ou au chocolat



- 500 g de beurre
- 250 g de sucre glace
- 2 petits verres d'huile
- 3 œufs
- 2 sachets de levure pâtissière
- 1 kg de farine (plus ou moins selon le besoin de mélange)
- 1 petit pot de confiture d'abricots
- 100 g de chocolat noir
- 100 g de chocolat blanc
- Travailler le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient mousseux.
- Ajouter les œufs, l'huile, la levure, incorporer la farine tamisée et mélanger bien le tout, pétrir ensuite la pâte jusqu'à ce qu'elle soit totalement homogène.
- Couper la pâte en plusieurs pâtons.
- Etaler la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm, et à l'aide d'un emporte-pièce rond, découper la

pâte en rondelles, après trouer ces rondelles à l'aide d'un autre emporte-pièce qui a la forme d'un dé à coudre, puis disposer au fur et à mesure sur une tôle beurrée, continuer jusqu'à épuisement de la pâte.

- Cuire à four moyen pendant 15 minutes.
- Mettre soit la confiture ou le chocolat fondu au bain-marie sur les biscuits non troués, et les couvrir par les autres biscuits troués et ce, jusqu'à épuisement des biscuits.
- Une fois garnis, les mettre dans une boîte bien fermée pour qu'ils ne ramollissent pas.

- La pâte
- 3 œufs
- 1 verre de sucre en poudre
- 3 cuillerées à soupe de miel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillerée à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre
- 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre
- 1 pincée de sel
- La farine selon le mélange
- La crème
- 1/2 litre de lait
- 1/2 verre de sucre en poudre
- 3 cuillerées à soupe de maïzena
- 1 sachet de sucre vanillé
- 125 g de beurre
- Sirop de chocolat pour la décoration
- Temps de préparation : 45 mn

La crème

- Mettre dans une casserole le lait et le sucre ajouter le beurre et la maïzena et la vanille, faire cuire sur feu doux en remuant avec une spatule en bois sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe.

La pâte

- Mélanger dans un récipient le vinaigre, le bicarbonate de soude, ajouter le miel, le sucre vanillé, bien mélanger.
- Travailler dans une jatte les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, ajouter le mélange de miel et bien mélanger, ajouter le sel, le cacao, travailler l'ensemble, ajouter la farine tamisée peu à peu, pétrir la pâte jusqu'à ce que devienne homogène et souple. Diviser la pâte en 2 boules, les couvrir de papier film et laisser reposer 30

Gâteau à la crème



minutes au réfrigérateur.

- Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, feuilletez-la jusqu'à obtenir une feuille très fine de 3 mm d'épaisseur, disposez-la sur une tôle beurrée et farinée et laisser cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce que la pâte soit dorée, répéter l'opération avec l'autre pâte.
- Couper la pâte cuite en des carrés à l'aide d'un emporte-pièce, étaler la crème sur chaque carré et recouvrir avec l'autre carré, les décorer avec le sirop au chocolat.
- Servir dans un plat.