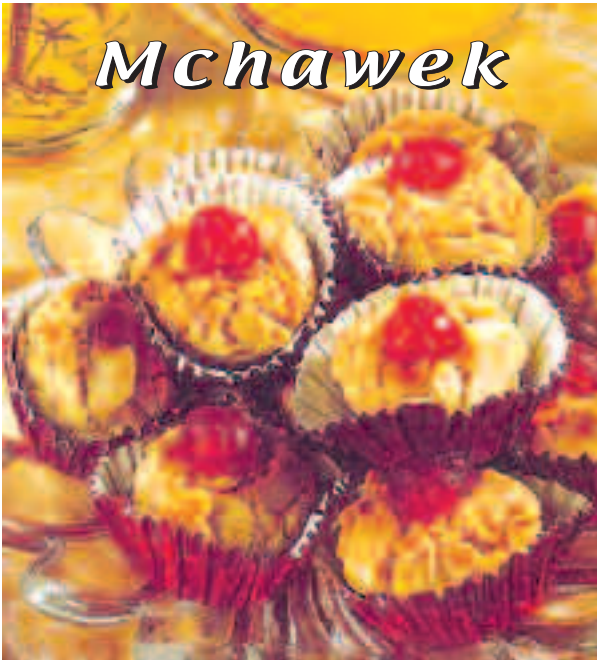


Mchawek



Photos : DF

- 500 g d'amandes
- 500 g d'amandes pour la réfutation
- 200 g de sucre glace
- 200 g de sucre semoule
- 50 g de beurre fondu
- 2 jaunes d'œufs
- 2 blancs d'œufs
- 1/4 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
- Un peu de gomme arabique
- Une boîte de fruits confits pour la garniture

- Emonder 500 g d'amandes, les peler, les faire griller dans une poêle et les hacher grossièrement.
- Emonder 500 g d'amandes, les peler et les essuyer, incorporez-les avec le sucre glace et le sucre semoule.
- Moudre les amandes dans un moulin jusqu'à ce qu'ils soient souples.
- Mettre les amandes moulues dans une jatte, ajouter le beurre fondu, l'eau de fleur d'oranger, la gomme arabique, les jaunes d'œufs, pétrir bien jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- Façonner avec cette pâte des petites boules de la taille d'un petit abricot, les tremper dans les blancs d'œufs ensuite les réfutez dans les amandes hachés, faire des trous au centre de chaque boule, les disposer sur une tôle huilée.
- Faire cuire dans un four moyennement chaud, remplir les trous vide des gâteaux avec les fruits confits pour les garnir. - Les disposer sur un plat.

Biscuits à la crème caramélisée et au chocolat noir



- 500 g de beurre
- 400 g de sucre en poudre
- 2 verres à thé d'huile
- 3 œufs
- 2 sachets de levure pâtissière
- La farine selon le mélange
- 1 boîte de lait condensé sucré
- 1 cuillère à soupe d'huile
- 250 g de chocolat noir

- Mettre dans une cocotte l'eau bouillante et placer à l'intérieure le lait condensé sucré et laisser cuire 45 minutes, il faut obtenir une crème caramélisée.
- Travailler dans une jatte le beurre et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter l'huile, bien mélanger, ajouter les œufs et continuer à travailler énergiquement, ajouter la levure, incorporer la farine tamisée peu à peu et pétrir bien jusqu'à l'obtention d'une pâte souple et lisse.
- Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné pour obtenir une épaisseur de 3 mm, la couper en forme de cercle à l'aide d'un emporte-pièce rond, les disposer au fur et à mesure sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé.
- Faire cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Coller deux biscuits avec la crème caramélisée continuer l'opération jusqu'à épuisement des biscuits.
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, faire lisser avec l'huile.
- Tremper les biscuits dans la crème caramélisée d'un seul côté, puis dans le chocolat noir fondu, les mettre à sécher sur un papier ciré.
- Les conserver dans une boîte bien fermée.

- 300 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 2 jaunes d'œufs
- 1 sachet de levure pâtissière
- 100 g de maïzena
- 1 pincée de sel
- 200 g de chocolat noir
- 1 cuillerée à soupe d'huile
- 2 cuillerées à soupe de cacao en poudre
- La farine selon le mélange

- Travailler dans une jatte le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter les jaunes d'œufs, bien mélanger, ajouter la maïzena, une pincée de sel, la levure, incorporer la farine tamisée peu à peu et pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit totalement homogène et souple.
- Diviser la pâte en deux, ajouter le cacao en poudre dans l'une des moitiés et bien mélanger.

- Pour la pâte :**
4 verres de farine
1 verre de margarine fondue
1 pincée de sel
1 c. à soupe de sucre semoule
1 jaune d'œuf
Eau de fleurs d'oranger pour la farce
1 verre de fruits secs moulus (amandes, noix, noisettes, pistaches...)
1/2 verre de sucre semoule
1 c. à soupe de vanille
2 à 3 œufs (selon la grosseur des œufs)

- Dans un récipient, faire une fontaine au milieu de la farine.
- Verser le beurre fondu, le sel, le sucre semoule et le jaune d'œuf. Frotter entre les mains puis ramasser le tout avec de l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Laisser reposer pendant 15 mn.

Kemoussettes



- Pour la pâte :**
4 mesures de farine
1 mesure de smen ou de margarine fondue
1 pincée de sel de table
1 verre d'eau de rose
1 c. à soupe de vanille

- Pour la farce :**
3 mesures de fruits secs
1 mesure de sucre glace
3 c. à soupe de vanille
Zeste d'un citron
2 œufs
2 c. à soupe de beurre fondu

- Pour le sirop (cherbet) :**
2 verres de miel
1/2 verre d'eau de rose

- 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 avec 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. Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte n°5 puis n°7.

- Découper des ronds à l'aide d'un verre de 12 cm de diamètre, au milieu disposer les boules de farce. Remonter les bords de la pâte et fermer juste au-dessus de la farce. Plisser les rebords qui dépassent comme indiqué sur la photo.
- Disposer les gâteaux dans un plat saupoudré de farine. Mettre ensuite à cuire au four à température moyenne, jusqu'à obtenir une couleur dorée.
- Dès la sortie du four, les plonger dans le sirop.
- Décorer le dessus des gâteaux avec des roses formées de pâte d'amandes de couleur à votre goût.

Sablés au chocolat



- Etaler les deux pâte sur un plan de travail avec un rouleau à pâtisserie sur une épaisseur de 3 mm, découper les deux pâte en petites rondelles à l'aide d'un emporte-pièce rond dentelé puis les disposez sur une plaque chemisée de papier cuisson, continuer l'opération jusqu'à épuisement des deux pâte.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Faire fondre le chocolat noir au bain-marie, ajouter

l'huile pour lisser le chocolat.

- Coller les deux biscuits noir et blanc avec le chocolat noir fondu.
- Mettre les biscuits garnis dans une boîte bien fermée pour qu'ils ne ramollissent pas.



- Préparer la farce avec les fruits secs, le sucre semoule et la vanille, puis la ramasser avec les œufs. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 1 à 2 mm. Découper successivement la pâte et la farce, puis réaliser les gâteaux en alternant une couche de pâte, puis une couche de farce puis une autre couche de pâte. Pincer le pourtour avec un nekkach.

- Pour finir, décorer chaque gâteau avec une amande. Mettre à cuire à four moyen dans un plat enfariné pendant 20 mn.
- Dès la sortie du four, tremper dans le sirop.
- Présenter dans des caissettes.