Fleur

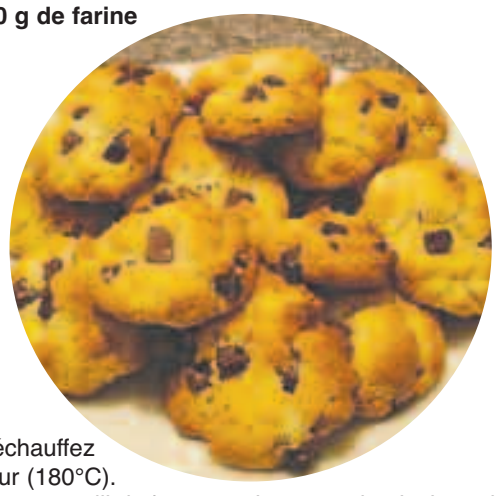
Pour la pâte :
4 mesures de farine
1 mesure de smen ou de margarine fondue
1 verre d'eau de rose
1 c. à soupe de vanille
7 pincées de sel de table
Colorant vert dilué dans 1 arôme de pistache
Colorant jaune dilué dans 1 arôme de citron
Colorant rouge dilué dans l'arôme de fraise
Noisettes pour la décoration

Pour la farce :
2 mesures d'amandes moyennes moulues
1 mesure de sucre glace
3 œufs
Zeste d'un citron
Pour le sirop (cherbet) :
3 mesures de miel
1 mesure d'eau de rose

- Dans un récipient, mettre la farine, le beurre fondu et la vanille.
- Ajouter la pincée de sel puis mouiller petit à petit avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte facile à travailler.
- La partager en 3 boules, chacune sera colorée comme indiqué sur la photo. Laisser reposer. En même temps, préparer la farce avec les ingrédients indiqués, de manière à former une pâte. Former des petites boules de 4 cm de diamètre. Les disposer sur un plateau saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas.
- Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis passer à la à machine â pâte n°5 puis n°7. Sur un plan de travail, disposer la pâte rose et l'enduire de margarine. Déposer dessus la pâte jaune. Découper ensuite en forme de carrés de 6 à 7 cm de côté.
-Mettre une boule de farce au milieu de chaque carré et refermer les bords de la pâte autour de la farce avec le bout des doigts, comme indiqué sur la photo. Décorer chaque gâteau avec une noisette. Les disposer ensuite sur un moule saupoudré de farine.
- Mettre à cuire à four à température moyenne jusqu'à obtenir une couleur dorée.
- Dès sortie du four, humecter de sirop chaud.
- Présenter dans des caissettes.

Cookies

- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre
- 100 g à 150 g de pépites de chocolat
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 œuf
- 150 g de farine



- Préchauffez le four (180°C).
- Faites ramollir le beurre puis mettez-le ainsi que le sucre dans un récipient et rajoutez-y l'œuf et mélangez.
- Versez le sucre vanillé, la levure et mélangez.
- Petit à petit, versez la farine tout en remuant afin que la pâte soit bien lisse et homogène, puis incorporez les pépites de chocolat.
- Sur une plaque de papier sulfurisé, faites des petits tas
- Enfournez pendant 10 min, dès que les bords des cookies brunissent, retirez-les du four.

M'chekek

Pour la pâte :
3 mesures d'amandes finement moulues
2 mesures de sucre glace
3 à 4 blancs d'œufs (selon la grosseur des œufs)
Vanille
Colorants dilués dans leurs arômes correspondants

Pour la décoration :
Sucre glace
Amandes entières

- Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille. Humecter avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène.
- Ajouter le colorant dilué dans son arôme correspondant.
- Former des petites boules de 3 cm de diamètre. Les plonger dans le sucre glace. Les piquer avec une amande, puis les mettre à cuire à four moyen.

Petits gâteaux en forme de noix

Photos : DR

La pâte
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 œufs
- 2 cuillerées à soupe de sucre en poudre
- 1/2 sachet de levure pâtissière
- Un peu de sel
La farce
- 1 paquet de biscuit concassé
- 75 g de noix grillées et concassées
- 75 g d'amandes grillées et concassées
- 150 g de chocolat noir fondu au bain-marie
- Un moule en forme de noix

LA PÂTE
- Mettre la farine tamisée dans une jatte, ajouter le sucre, la levure, le sel, le beurre ramolli en morceaux, les œufs, mélanger du bout des doigts jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple.
- Former de cette pâte des petites boules de la taille de petites billes.
- Faire chauffer le moule de noix de deux côtés ensuite placer chaque boule dans la partie creuse du moule, fermer le moule et le mettre sur un feu moyen, le retourner de temps en temps jusqu'à ce que les moitiés des noix soient dorées, démouler et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

LA FARCE
- Mettre dans un récipient le biscuit concassé, les amandes grillées et concassées, les noix grillées et concassées, le chocolat fondu au bain-marie, mélanger tous les ingrédients jusqu'à ce qu'ils soient homogènes.
- Remplir la moitié de noix avec le mélange et le couvrir avec l'autre moitié, il faut obtenir une noix entière, continuer l'opération jusqu'à épuisement des moitiés des noix et du mélange.
- Les disposer sur un plat.

El menkouche

- 250 g de beurre ramolli
- 250 g de sucre glace
- 100 g de maïzena
- 1 œuf
- 1 jaune d'œuf
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure pâtissière
- 1 pincée de sel
- La farine selon le mélange

Garniture
- 500 g d'amandes finement moulues (ou autre)
- Confiture d'abricots

- Travailler dans une jatte le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter l'œuf et le jaune d'œuf et le sel, bien mélanger, ajouter la maïzena, le sucre vanillé, 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, coupez-la en forme des disques 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, presser sur chaque disque de pâte avec un moule sculpté pour faire ressortir les motifs décoratifs.
- Faire cuire dans un four préchauffé à 150°C jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- Coller deux biscuits avec la confiture continuer l'opération jusqu'à l'épuisement des biscuits et garnir les parois des gâteaux avec les amandes moulues.