

## Makrout frit

3 mesures rases de semoule moyenne (1 kg),

1 mesure de beurre/huile, 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger et le reste d'eau, 1/2 cuillère à café de sel, eau, miel



Farce de dattes : travaillez

la pâte à dattes avec tous les ingrédients : 250 g de pâte à dattes, 3 c. à s. de grains de sésame grillés, 2 c. à s. de beurre fondu., 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, 1/2 c. à s. de cannelle

Mélangez et bien sablez la semoule avec le mélange beurre/huile dans un grand récipient. Laissez reposer une demi-heure ou toute une nuit. Prenez une bonne quantité de semoule et arrosez-la d'eau + eau de fleur d'oranger, sel, en remuant avec les bouts des doigts sans pétrir. Une fois que vous avez une boule qui se tient bien, roulez un boudin. Avec votre index, faites une rigole au centre dans le sens de la longueur.

Roulez un petit boudin de pâte de dattes et introduisez-le dans la fente. Remontez les bords de la pâte sur les dattes. Roulez de nouveau pour avoir un boudin de largeur identique. Découpez le boudin en losanges ou carrés, selon le goût, et mettez de côté.

Renouvelez cette opération jusqu'à épuisement de la pâte en mélangeant encore une autre quantité de semoule que vous arroserez d'eau jusqu'au découpage des losanges.

Faites frire et plongez-les dans le miel tiède aussitôt frits pour qu'il absorbent bien.

## Halwas cylindriques



500 g de farine, 250 ml de lait, 50 g de beurre, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillère à café d'eau de fleur d'oranger, huile pour la friture, des moules cylindriques  
Garniture : 100g d'amandes, miel

Mettre les amandes dans l'eau bouillante, les émonder, les égoutter et les faire frire dans l'huile chaude, retirez-les dès qu'elles prennent une couleur dorée, égouttez-les dans une passoire, hachez-les grossièrement. Mettre la farine tamisée et le beurre dans une jatte, frotter ce mélange avec les mains, ajouter l'eau de fleur d'oranger, le sucre vanillé, le lait petit à petit pour rassembler la pâte et malaxer énergiquement avec les paumes de la main pendant 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit souple et lisse. Réservez-la dans un papier film et mettez-la au réfrigérateur.

Étaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, découpez-la en carrés, envelopper les moules avec les carrés de pâte, coller bien au centre pour que les halwas ne s'ouvrent pas pendant la friture. Faire frire dans un bain d'huile chaud jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous les côtés, démoulez-les chauds et les plonger au fur et à mesure dans le miel. Egouttez-les dans une passoire pour enlever l'excédent de miel. Disposez-les dans un plat de service et décorez-les avec les amandes hachées.

## Boules à la noix de coco et à la confiture

700 g de farine, 4 œufs, 1/2 verre de beurre fondu, 250 g de sucre en poudre, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 1 petit pot de confiture de fraises sans morceaux, environ 400 g de noix de coco râpée

Préchauffez le four th 180°.

Dans un grand saladier, mélangez, les œufs battus, le beurre et le sucre en poudre.

Ajoutez la farine, la levure chimique et le sucre vanillé.

Mélangez bien la pâte avec vos mains. Formez des boules de la taille d'une noix et aplatissez-les un peu sur le dessus, disposez-les sur une plaque. Faire cuire 20 mn.

Attendre que les rochers soient froids.

Faire tiédir la confiture, mettre un peu de confiture sur le côté plat d'un des rochers, puis soudez-en un autre dessus, vous obtenez une boule, roulez-la dans la confiture, puis dans la noix de coco.



## Mkhabez noix, amandes et café



1 mesure d'amandes moulues émoussées ou non, 1 mesure et demi de noix moulues on peut utiliser des noisettes), 1 mesure de sucre et 1 cuillère à

soupe de miel, 1 ou deux œufs battus à ajouter selon l'absorption de la pâte, 1 cuillère à café de café soluble diluée dans l'eau de fleur d'oranger

**Pour le glaçage :** du sucre glace, du lait, de l'eau de fleur d'oranger, colorant jaune (facultatif) du café lyophilisé, 1 blanc d'œuf Pour le décor : quelques cerneaux de noix ou de noisettes, selon ce que vous aurez mis, du chocolat noir fondu pour la marbrure et le nappage, mélanger 3 cuillère à soupe de sucre glace, 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger. Mélanger tous les ingrédients de la pâte en prenant soin de ne pas ajouter les œufs d'un coup, mais un à un. Faire une boule et laisser reposer quelques minutes au frais...Sortir la pâte et l'étaler entre deux feuilles de papier de brick (une astuce : gardez-en ça sert pour ça et en faire de petits cornets pour décorer avec le chocolat). Découper à l'emporte-pièce de votre choix et faire sécher au four quelques minutes après refroidissement complet. Mélanger le café avec un peu d'eau de fleur d'oranger et l'ajouter au reste des ingrédients, mélanger le glaçage afin d'avoir une pâte assez épaisse mais non coulante (toujours faire un essai avec un biscuit. Le tremper dans le glaçage, s'il coule et que le glaçage devient transparent, rajouter du sucre) si c'est du chocolat, le faire fondre simplement avec un peu de beurre et du lait. Décorer à votre convenance.

## Tcherek

Pour la pâte : 3 mesures de farine, 1 mesure de smen au de margarine fondue, 5 c. à s. soupe de sucre glace, 1 œuf entier, 1 sachet de levure chimique, 1 verre d'eau de rose, 1 c. à s. soupe de vanille

Pour la farce : 3 mesures d'amandes moulues, 1 mesure de sucre glace, eau de rose, pincée de cannelle, 1 c. à s. soupe de vanille

Pour la décoration : amandes grossièrement moulues, 1 jaune d'œuf

Dans un récipient, mettre la farine, le sucre glace, la levure chimique, l'œuf 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.



Photos : DR

Arroser progressivement de l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte homogène. Abaisser la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie à une épaisseur de 3 mm. Dans une fiche cartonnée, découper un triangle de 10 cm de base et 13 cm de côté. Poser le triangle sur la pâte et découper la même forme avec une roulette. Disposer la farce à la base du triangle formé et rouler jusqu'à la pointe. Donner ensuite la forme d'un croissant de lune. A l'aide d'un pinceau, badigeonner avec le jaune d'œuf, plonger ensuite dans les amandes concassées. Mettre à cuire au four à 200° dans un plateau saupoudré de farine, jusqu'à obtenir une couleur dorée.

## Petits-fours

250 g de margarine ramollie, 1 grand verre de sucre, 2 œufs, 1 cuillère à café de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, farine, colorant alimentaire

Pour la décoration : confiture pour coller les biscuits, noix de coco

Dans un récipient, mélanger la margarine avec le sucre. Ajouter les œufs puis la vanille et la levure. Bien mélanger puis ajouter progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte molle. Divisez-la en 3, ajoutez le colorant à votre goût. J'ai utilisé deux méthodes :

1- Étalez la pâte au rouleau à pâtisserie, faites vos formes, placez sur une plaque au four, et faire cuire à four moyen, il ne faut pas que les biscuits prennent la couleur.

Après cuisson, les coller 2 à 2 avec de la confiture.

2- Mettre la pâte dans la machine avec le tampon adapté et tourner le manche pour faire sortir la pâte sur le plat.

