Griwech

500 g de farine, 100 g de beurre ramolli, une pincée de sel, 1/2 c. à s. de sucre, 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, 1 c. à s. de vinaigre blanc, 1 œuf, une petite quantité de levure de boulanger en cube, ou fraîche diluée dans un peu d'eau (soit l'équivalent de 1/4 de cuillère à café), 1/2 verre d'eau, l'huile pour friture, l'anis, graines de sésame moulues finement. Pour décorer : graines de sésame, miel.

Mettre la farine, le beurre ramolli et bien mélanger entre les mains. Rajouter le sel, le sucre, l'eau de fleur d'oranger, le vinaigre blanc, l'œuf, la levure, l'anis et les graines de sésame, puis travailler la pâte tout en rajoutant peu à peu l'eau, on obtient une pâte lisse. Mettez-la dans un sachet ou couvrer de film alimentaire, laisser reposer quelques instants. Sur le plan de travail enfariné, à l'aide d'un rouleau, étaler la pâte en une fine couche, couper des rectangles à l'aide de l'emporte-pièce ou moule spécial griwech ou bien tout simplement à l'aide d'un couteau, faire un rectangle et 4 fentes à l'intérieur, attention de ne pas dépasser des 2 côtés, entrelacer les fentes à l'aide de l'index et du majeur, on obtient des croisements, puis en réalise notre griwech. Chauffer l'huile et cuire les griwechs des 2 côtés sur feu moyen, les faire égoutter, puis les plonger dans du miel chaud, saupoudrer de graines de sésame.

Biscuits secs

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 (Nouara), 1 sachet de sucre vanille (Nouara), 100 g d'amandes pour garnir, la farine selon le mélange

Photos : DR

Battre les œufs et le sucre 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 vanille, 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 mettez-la 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. Disposez-les sur une tôle huilée, garnissez-les avec les amandes. Faire cuire dans un four assez chaud. Conservez-les dans une boîte bien fermée

Des anneaux à la noix de coco grillée

500 g de beurre, 1 verre à thé de sucre glace (Nouara), 100 g d'amandes grillées et moulues, 1/2 verre à thé de lait, la farine selon le mélange
Garniture : chocolat noir, noix de coco

Travailler le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils soient crémeux, ajouter le lait tiède, bien travailler l'ensemble, ajouter les amandes moulues, bien mélanger, incorporer la farine tamisée et mélanger bien le tout, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit totalement homogène.
Couper la pâte en pâtons. Étalez-la sur un plan de travail fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et couper des disques avec un emporte-pièce rond, les trouer avec un autre emporte-pièce plus petit pour faire des anneaux, les disposer au fur et à mesure sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.
Faire cuire dans un four moyen pendant 15 minutes.
Faire griller la noix de coco dans une poêle en remuant constamment.
Couper le chocolat noir en petits morceaux, mettez-le dans une casserole, placez-la au bain-marie et laisser fondre.
Badigeonner la surface des anneaux avec le chocolat fondu et passez-les dans la noix de coco grillée.
Conservez-les dans une boîte bien fermée.

Samsa

500 g de farine, 500 g d'amandes, 200 g de sucre semoule, eau de fleur d'oranger, 50 cl d'huile, 50g de beurre, 1 pincée de sel, 1 verre de miel

Pour la pâte : frotter entre les mains la farine, le sel, l'huile et le beurre pendant 5 minutes ensuite ajouter de l'eau petit à petit pour obtenir une pâte malléable. Pétrir ainsi durant 15 minutes. Ensuite, diviser en morceaux réguliers et aplatir au rouleau en forme de disques très fins. Découper des rectangles.
La farce : mettre une boulette de pâte d'amandes préparée avec 500 g d'amandes moulues, 200 g de sucre semoule, de l'eau de fleur d'oranger ainsi qu'une pincée de cannelle et rouler la pâte en triangle 3 fois sur elle-même.
Cuisson : faire frire dans de l'huile très chaude. Égoutter et tremper dans du miel parfumé à l'eau de fleur d'oranger.

Boudin farci aux dattes et amandes

300 g de beurre, 200g de sucre glace (Nouara), 2 œufs, 2 jaunes d'œufs, la farine selon le mélange
La farce : 600 g de pâte de dattes, 1 cuillère à soupe de raisins secs, 50 g de noix de coco, 80 g d'amandes émondées et frites, 1 cuillère à café de cannelle, 2 cuillères à soupe d'eau de fleure d'oranger, 1 jaune d'œuf pour la garniture

Moudre dans un moulin électrique les amandes frites, les raisins secs et la noix de coco. Dans un saladier, mettre la pâte de dattes, le mélange d'amandes, la cannelle, l'eau de fleur d'oranger, bien pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Façonner avec cette pâte des boudins, réserver. Travailler dans une jatte le beurre et le sucre glace jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter les œufs et les jaunes d'œufs, bien mélanger puis ajouter la farine tamisée peu à peu et pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène et souple, la laisser reposer dans un endroit tiède pendant 30 minutes. Etaler la pâte avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné à une épaisseur de 3 mm, coupez-la en forme de cercles de 6 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce rond. Couper dans chaque cercle 3 déchirures parallèles avec une roulette de 9.

Nids d'oiseau

500 g de k'taïf, 250 g de beurre, 2 paquets de vanille (Nouara), eau de fleur d'oranger
Pour la farce : 200 g d'amandes non émondées, 2 c. à s. de sucre cristallisé, 2 c. à s. de vanille (Nouara).
Pour la décoration : fruits secs et le sirop

Ouvrer les ktaïfs, ajouter la vanille, les beurrer. Faire des boules, mettre la face au milieu (amandes + sucre). Bien les fermer puis les mettre dans des moules en les faisant dorer à four moyen pendant 20 à 30 mn. Les démouler puis les arroser d'un sirop parfumé à l'eau de fleur d'oranger et décorer au centre avec des fruits secs mélangés avec du caramel.