



Samsa

POUR LA PÂTE : 4 mesures de farine, 1 mesure de beurre fondu, 1 c. à c. d'extrait de vanille, 1 pincée de sel, eau de fleur d'oranger, eau

POUR LA FARCE : 3 mesures d'amandes mondées moulues, 1 mesure de sucre en poudre, 1 c. à c. d'extrait de vanille, 1 c. à c. de cannelle en poudre, eau de fleur d'oranger

Huile pour friture, blanc d'œuf (si vous utilisez l'emporte-pièce), miel aromatisé à l'eau de fleur d'oranger

Mélangez la farine, le sel, la vanille, ajoutez le beurre fondu, puis ramassez avec un peu d'eau de fleur d'oranger et d'eau pour obtenir une pâte qui se ramasse. Laissez reposer.

Préparation de la farce :

Mélangez tous les ingrédients cités, arrosez de quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger juste de quoi ramasser cette farce. Réservez.

Façonnage :

Pour obtenir un bon résultat, l'idéal serait une machine à pâte. A défaut, étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, déposez-la sur le moule, mettre une boule de farce dans chaque triangle, passez du blanc d'œuf sur le pourtour de chaque triangle (pour éviter que la farce ne déborde lors de la cuisson).

Recouvrez d'une autre couche de pâte étalée finement.

Passez votre rouleau à pâtisserie dessus pour souder et aplatir. Retournez le



Photos : DR

moule pour dégager les triangles, puis à l'aide d'une roulette séparez-les. Faites frire les samsas dans un bain d'huile bien chaud, égouttez. Plongez-les dans du miel aromatisé à la fleur d'oranger.

Mchewek

1 mesure de sucre fin, 3 mesures d'amandes mondées séchées et moulues, zeste d'1 citron, 3 à 4 œufs, un sachet de sucre vanillé (NOUARA), 1 blanc d'œuf, amandes effilées ou concassées pour le décor des petits-fours, des cerises confites

Verser dans un récipient les amandes moulues, ajouter le sucre et la vanille et mélanger. Casser les œufs un à un en mélangeant bien entre les mains, jusqu'à obtenir une pâte ferme (non collante).



Former des petites boules de la grosseur d'une noix, les tremper dans le blanc d'œuf ensuite les rouler dans les amandes effilées ou concassées. Piquer chaque boule d'un fruit confit. Déposer sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Cuire 10 à 12 min dans un four moyen à 180° C (350 F).

Remarque : Concernant les œufs, il se peut que vous n'utilisiez que 3 ou 4, tout dépend du calibre de vos œufs, l'essentiel est qu'il faut bien mélanger entre chaque ajout et quand on obtient une pâte ferme et non collante, on ne rajoute plus d'œuf.



Un paquet de feuilles filo, 200 g d'amandes ou de pistaches concassées finement (mais pas réduites en poudre), 125 g de beurre fondu

LE SIROP : 435 ml d'eau, 310 g de sucre, 5 ml de jus de citron

Baklava en batonnet

Moudre grossièrement les amandes, étalez les feuilles filo sur le plan de travail, badigeonnez la 1^{re} feuille de beurre fondu et saupoudrez de fruits secs sur toute la surface de la feuille, disposez au bout de la feuille un bâton d'environ 1 cm de diamètre et enroulez la feuille sur le bâton, mettre de côté. Prenez une seconde feuille, la badigeonner de beurre fondu, reprendre le rouleau de la pâte à filo enrouler sur le bâton que vous avez préparé et disposez-le sur la seconde feuille et enroulez-a une 2^e fois, resserrez sur le bâton pour avoir un effet froissé et retirez-le, disposez dans un plat rectangulaire, continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte à filo.

Déposez les boudins froissés en les serrant les uns aux autres, versez doucement du beurre fondu par-dessus, enfournez pendant 25 mn environ à 180°. Après cuisson, versez du miel aromatisé au citron que vous aurez préparé à l'avance, laisser refroidir avant de découper. Mettre vos baklawas dans des caissettes.

Cornets

POUR LA PÂTE : 3 mesures de farine, 1/2 mesure de smen ou de margarine fondue, 1 verre d'eau de rose, 1 pincée de sel

Pour la farce : 2 mesures de fruits secs (amandes, noix), 1 mesure de sucre glace, 1 c. à s. de vanille, 3 œufs

POUR LE SIROP (CHERBET) : 3 mesures de miel, 1 mesure d'eau de rose

de farine ou de maïzena pour qu'elles ne collent pas. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 mm.

Avec un verre à rebord fin, découper des cercles au milieu desquels vous déposerez des boules de farce.

Refermer ensuite les bords de manière à former des cornets.

Décorer comme indiqué sur la photo,

puis disposer sur un plat saupoudré de farine et mettre à cuire au four à 200°, jusqu'à obtenir une couleur dorée. Une fois cuits, plonger les cornets dans le sirop tiède, puis décorer la farce avec des fruits concassés.

Présenter dans des caissettes.

Gâteaux proposé par M^{me} Laâbassi Leïla

