

Gâteaux fourrés aux dattes

4 verres de farine, une pincée de sel, 1 verre du mélange huile + margarine fondue, 1 c. à s. de sucre semoule, 1 œuf entier, 4 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger, 1 c. à c. de levure chimique, eau

Pour la farce

1 kg de pâte de dattes, 1/2 c. à c. de clous de girofle. 3 à 4 c. à s. d'huile, miel, grains de sésame

Faire cuire la pâte de dattes à la vapeur puis la mixer avec le clou de girofle. Ajouter l'huile de façon à ce que la préparation soit homogène.

Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, le sel et la levure. Ajouter l'œuf, la margarine et l'huile. Frotter bien et parfumer à l'eau de fleurs d'oranger. Arroser peu à peu d'eau jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse. Couvrir et laisser reposer pendant 30 min. Abaisser la pâte au rouleau d'une épaisseur de 1 mm. Découper des bandes puis disposer sur le bord de chaque bande un cordon de pâte de dattes. Rouler la bande sur elle-même 2 ou 3 fois. Découper le boudin. A l'aide d'un couteau décorer le dessus du gâteau. Faire cuire dans un four préchauffé pendant 20 min. Retirer les gâteaux du four et plonger-les dans du miel. Saupoudrer de sucre ou de grains de sésame grillés.

Extrait du site : www.couscousetpuddings.com



Doigts de kounafa



500 g de ktaïfs (kounafa), smen ou beurre clarifié, une poignée de raisins secs, une poignée de cacahuètes hachées ou autres, 3 c. à soupe de sucre, de smen en morceaux, miel + eau de fleurs d'oranger pour arroser

Prenez une mèche de kounafa de 6 cm sur 12 cm, étalez-la sur un plan de travail, badigeonnez-la à l'aide d'un pinceau avec du smen. Mettre une noisette du mélange raisins secs, cacahuètes et sucre, roulez dessus les ktaïfs, tout en serrant. Placez au fur et à mesure dans un moule allant au four, parsemez des morceaux de smen dessus, faites cuire dans un four préchauffé à 170 degrés jusqu'à ce que les kounafa soient bien dorées. A la sortie du four, arrosez généreusement avec un mélange tiède de miel et d'eau de fleurs d'oranger, laissez bien absorber, présentez dans des caissettes.

Extrait du site : www.amourdecuisine.fr

Ftirates

3 mesures de farine, 1 mesure de beurre fondu tiède, presque 1 mesure du mélange eau + eau de fleur d'oranger, zeste de citron

Glaçage :

1 blanc d'œuf, 1 c. à soupe d'eau de fleurs d'oranger, 1 c. à café de jus de citron, 1 c. à café d'huile, colorant, sucre glace

Dans un bol, tamisez la farine et rajoutez la mesure de beurre fondu et refroidi. Frottez avec les mains pour que la farine absorbe le beurre, et puis passez au tamis pour que le mélange soit bien incorporé. Rajoutez petit à petit le mélange eau et eau de fleur d'oranger et ramassez la pâte en boule sans la pétrir. Couvrez et

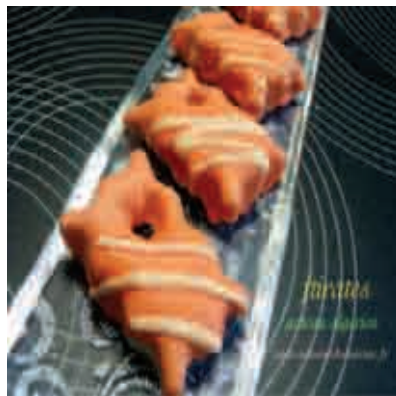
laissez reposer une vingtaine de minutes. Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et utilisez un emporte-pièce de votre choix pour couper des formes.

Avec un autre petit emporte-pièce, faire un trou dans le petit gâteau ; faites cuire pendant 10 à 15 min dans un four préchauffé.

Glaçage:

Placez le blanc d'œuf dans un large bol et le mixer doucement à l'aide d'une fourchette.

Ajoutez l'eau de fleurs d'oranger, le jus de citron et l'huile, incorporez le sucre glace tout doucement à l'aide d'une cuillère à soupe tout en mélangeant jusqu'à ce que vous obteniez une crème bien épaisse. Testez avec un gâteau, si le glaçage



est trop épais, rajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger et s'il est trop liquide rajoutez du sucre glace. faites le glaçage de tous vos gâteaux et laissez-les sécher complètement à l'air libre avant de les placer dans une boîte hermétique.

Extrait du site : www.amourdecuisine.fr

Mghabar

Farine, 500 g de margarine, 1 verre et demi de sucre glace, 2 œufs, 1 pincée de levure chimique, eau de fleurs d'oranger

La farce:

1 paquet de biscuits secs, 1 poignée de cacahuètes moulues, halwat turque, confiture

Dans un récipient, mettre la margarine en pommade, le sucre glace, les œufs et la levure. Mélanger le tout très bien pour avoir une belle

crème, ajouter la farine, de manière à pouvoir ramasser la pâte, puis mouiller avec un tout petit peu d'eau de fleurs d'oranger, pour obtenir une pâte souple.

Former ensuite des petites boules de 3 cm de diamètre, laisser reposer. Entre-temps, préparer la farce.

Dans un récipient, mettre les biscuits secs moulus, la poignée de cacahuètes et halwat turque émiettée, ramasser le tout avec la confiture,



Photos : DR

jusqu'à l'obtention d'une farce molle. Abaissez les boules de pâte avec la paume de la main, puis mettre un peu de farce au milieu, remonter les bords et fermer. A l'aide d'un nekkache (une pince spéciale), pincer sur toute la

longueur et toute la surface des gâteaux, en allant du bas vers le haut. Disposer ensuite les gâteaux sur un plat allant au four saupoudré de farine. Une fois cuits, saupoudrer avec le sucre glace.

Extrait du site : www.amourdecuisine.fr

Gâteaux sans cuisson

1 boîte de biscuits secs, 1 verre de noix de coco (200 ml), confiture au choix, chocolat noir pour la décoration, 5 c. à soupe de beurre fondu, noix de coco pour la décoration.



Préparation :

Ecrasez les biscuits en poudre, ajoutez la noix de coco ensuite le beurre.

Ramassez la pâte avec la confiture jusqu'à l'obtention d'une pâte facile à ramasser

Faire des boudins de 8 cm de long.

Mettre au frigo pendant 1 heure.

Faire fondre le chocolat au bain-marie.

Tremper les boudins dans le chocolat fondu et mettre sur une grille.

Saupoudrez la noix de coco sur les côtés, avant que la chocolat ne se fige.

Laissez sécher.

Dans une poche à douille mettre le reste de chocolat et faire des dessins de votre choix.

Mettre au frais.

Extrait du site :

www.djoumana-cuisine.overblog.com

Les cornets au miel



Pour 20 pièces, il vous faut :

Pour la pâte : 200 g de farine, 80 g de beurre fondu

1 pincée de sel, 2 cuillères à soupe de grains de sésame grillés et moulus, 4 cuillères à soupe de grains de sésame grillés entiers, mélange eau et eau de fleurs d'oranger

Pour la farce :

50 g d'amandes grillées et moulues, 50 g de noix de coco grillée, quelques cuillères de confiture d'abricot, 100 g de halwat turque, quelques cuillères de pistaches concassées, miel parfumé d'eau de fleurs d'oranger, huile pour friture

La préparation des cornets au miel

Dans un saladier bien sabler la farine, le sel, les grains de sésame moulus et entiers et le beurre.

Arrosez de mélange eau et eau de fleurs d'oranger par petites quantités jusqu'à l'obtention d'une pâte souple. Couvrez et laissez reposer 1 heure.

Sur un plan de travail fariné, étalez votre pâte sur une épaisseur de 2 mm. Découpez des cercles de 9 cm de diamètre, couvrez les cornets en métal avec la pâte, faites frire dans un bain d'huile, ensuite trempez-les dans le miel tiède, égoutter et réserver.

Préparez la farce :

Mélangez les amandes, la noix de coco et halwat turque. Ajoutez la confiture en mélangeant pour obtenir une pâte.

Une fois vos cornets refroidis remplissez-les avec la farce et les décorer avec les pistaches.

Extrait du site : www.bonoise-recettes.com