

# Jardin fleuri

Pour les mkhabez : 200 g de pistaches moulues, 300 g d'amandes moulues, 180 g de sucre glace, zeste d'un citron jaune, 2 à 3 blancs d'œufs, un peu de maïzena pour le façonnage. Pour la pâte d'amandes nature : 1 mesure d'amandes moulues très finement, 1 mesure de sucre glace, 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, une noix de beurre, vanille, colorant alimentaire vert et jaune, sirop préparé avec un verre d'eau et un demi-verre de sucre. Pour la décoration : du miel, des pistaches entières, des pistaches concassées, des paillettes alimentaires

Dans une terrine, mélanger les amandes, les pistaches moulues et le sucre glace, remixer ensemble, ajouter le zeste de citron puis mouiller avec les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.



Photos : DR

Sur un plan de travail saupoudré de maïzena, façonner un boudin de pâte de 3 cm environ d'épaisseur et de 20 cm de longueur. A l'aide d'un emporte-pièce carré dentelé de 3 cm de côté, découper des carrés et les

disposer sur une plaque farinée, laisser reposer pendant 4 heures pour sécher. Les enfourner dans un four moyen préchauffé pendant 10 à 15 mn. Laisser refroidir. Préparer la pâte d'amandes : dans une terrine, mettre les

amandes moulues, le sucre, la vanille, le beurre mou et l'eau de fleur d'oranger, ramasser avec le sirop jusqu'à obtention d'une pâte d'amandes homogène. La colorer en vert et jaune. Une fois les gâteaux refroidis, les tremper dans du miel et les mettre à égoutter. Avec le même emporte-pièce, découper des carrés de pâte d'amandes verte et jaune, placer un carré sur le gâteau. Passer un pinceau trempé dans du miel sur la moitié du carré et remplir cette moitié de pistache moulues. Décorer avec une fleur et une pistache puis saupoudrer de paillettes alimentaires dorées.

**N. B. :** Pour la pâte d'amandes vous pouvez l'acheter toute prête dans le commerce. Bonne réalisation et bonne dégustation.

Extrait du site

[www.auxdelicesdupalais.net](http://www.auxdelicesdupalais.net)

## 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



Ecrasez les biscuits en poudre, ajoutez la noix de coco. Incorporer le beurre. Ramassez la pâte avec la confiture jusqu'à obtention d'une pâte malléable. 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 le chocolat. 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](http://www.djoumana-cuisine.overblog.com)

## M'khabez économique

Pour 35 pièces : 2 sachets de flan à la fraise (100 g), 1 cuillère à café de jus de citron, 125 g de beurre, 1 œuf et 1 jaune, 1 cuillère à café de levure chimique, 200 g de farine, 80 g de poudre d'amandes, arôme fraise (facultatif). Pour le glaçage royal : 1 blanc d'œuf, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger, 1/2 cuillère à café d'huile, Entre 250 et 300 g de sucre glace, 1/2 cuillère à café de brillant (facultatif). Pour la décoration : perles alimentaires argentées, paillettes alimentaires, colorant rose

Préchauffer votre four à 150°C. Dans un saladier mettre les 2 sachets de flan et le jus de citron, ajouter le beurre mou et l'arôme fraise puis mélanger le tout. Ajouter ensuite l'œuf et le jaune, bien mélanger. Ajouter ensuite la levure et la farine en 2 fois. Terminer par la poudre d'amandes. Former ensuite une boule de pâte. Abaisser votre pâte sur un plan de



travail fariné, puis découper à l'emporte-pièce des formes de votre choix. Déposer le tout sur une feuille de papier cuisson. Cuire 30 minutes tout en surveillant (les biscuits ne doivent pas changer de

couleur). Une fois cuits les laisser refroidir sur une grille.

**Préparer le glaçage :** Dans un saladier mettre le blanc d'œuf, le jus de citron et la fleur d'oranger, mélanger. Ajouter le sucre glace en mélangeant bien avec un fouet, votre glaçage doit être lisse, ni trop liquide ni trop épais. Ajouter ensuite le brillant (on peut ajouter un peu d'huile). Surtout bien mélanger le tout pour que la poudre soit bien intégrée au glaçage. Colorer un peu de glaçage en rose, parfumer à l'arôme fraise et mettre dans un cornet pour décorer. Tremper ensuite vos biscuits un à un dans le glaçage blanc puis de suite mettre des petits points de glaçage ou un marbrage rose et mettre la perle avant que le glaçage sèche. Laisser sécher.

**Décoration :** A l'aide d'un pinceau parsemer un peu de paillettes alimentaires. Disposez vos gâteaux dans des caissettes et conserver dans des boîtes hermétiques. Bonne réalisation et bonne dégustation...

Extrait du site

[www.auxdelicesdupalais.net](http://www.auxdelicesdupalais.net)

## Biscuits à la noix de coco

Les doses ici donnent à peu près 13 à 15 pièces 65 g de margarine ramollie, 30 g de sucre glace, 30 g de poudre d'amandes, 30 g de maïzena, 1 jaune d'œuf, 130 à 150 g de farine, de la vanille.

Pour les rochers : 3 verres à thé de noix de coco, 1 verre à thé de sucre glace, 3 à 4 blancs d'œufs, pâte à tartiner ou confiture, un peu de chocolat noir. Temps de préparation : 30 min.

Temps de cuisson : 25 min



Préparez la pâte : dans une terrine, mettez la margarine et le sucre glace. Incorporez le jaune d'œuf et mélangez. Ajoutez la vanille, la poudre d'amandes puis la maïzena et mélangez. Ajoutez la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Réservez la pâte 30 minutes au frais. Pendant ce temps préparez l'appareil des rochers à la noix de coco. Mettez la noix de coco dans un robot, ajoutez le sucre glace, la vanille et mixez le mélange, ramassez avec les blancs d'œufs. Mettre cette préparation dans une poche à douille. Sortir la pâte sablée du frigo, étalez-la et découpez des ronds avec un emporte-pièce. Décorez avec la pâte de noix de coco. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

extrait du site :

[www.lesjoyauxdesherazade.com](http://www.lesjoyauxdesherazade.com)

## Les cornets au miel

Pour 20 pièces : 200 g de farine, 80 g de beurre fondu, 1 pincée de sel, 2 cuillères à soupe de graines de sésame grillées et moulues, 4 cuillères à soupe de graines de sésames grillées entières, mélange eau et eau de fleur 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 halwa turque, quelques cuillères de pistaches concassées, miel parfume d'eau de fleur d'oranger, huile pour friture.

Préparation des cornets au miel : dans un saladier bien sabler la farine, le sel, les graines de sésame moulues et entières et le beurre. Arrosez de mélange eau et eau de fleur d'oranger par petites quantités jusqu'à

obtention d'une pâte souple. Couvrir et laisser reposer 1 heure. Sur un plan de travail fariné étalez votre pâte sur une épaisseur de 2 mm. Découpez des ronds de 9 cm de diamètre. Couvrir les cornets en métal avec la



pâte. Faites frire dans un bain d'huile, ensuite les tremper dans le miel tiède, égoutter et réserver. Préparez la farce : mélangez les amandes, la noix de coco et la halwa turque.

Ajoutez la confiture de façon à obtenir une pâte. Une fois vos cornets refroidis, farcissez-les et décorez-les avec les pistaches.

extrait du site :

[www.bonoise-recettes.com](http://www.bonoise-recettes.com)