

Baklawas à la pâte filo

250 g d'amandes nature sans peau, 80g de sucre en poudre extra-fin, 200 g de beurre fondu (+ pour le moule), 250g de pâte filo, des amandes entières pour la décoration. Pour la pâte maison (facultative) : 125 g de farine, 25 g de beurre, eau de fleur d'oranger + eau pour ramasser

la pâte, une pincée de sel.
Pour le sirop : 500 g de sucre en poudre extra-fin, 55 cl d'eau, 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, 3 c. à soupe de miel pur, 1 feuille de citronnier ou une tranche de citron

Tout d'abord, préparer la pâte maison car elle doit reposer. L'idéal étant de la préparer la veille et la laisser au réfrigérateur toute la nuit. Mélangez les ingrédients jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme. Travailler celle ci jusqu'à ce qu'elle devienne bien souple et élastique. Couvrir d'un film plastique et réserver. À l'aide d'un robot mixeur, si possible, concassez grossièrement les amandes avec 80 g de sucre en poudre. Pour le sirop, versez 300 g de sucre en poudre avec 30 cl d'eau dans une casserole et faites chauffer à feu doux, sans remuer, jusqu'à dissolution du sucre et épaississement du sirop. Hors du



feu, ajoutez la fleur d'oranger, le miel et la feuille de citronnier. Laissez refroidir. Préchauffez le four à 180°C. Beurrez un moule rectangulaire de 20 x 20 cm. Placez avec précaution une feuille de pâte filo dans le fond du moule, badigeonnez au pinceau de beurre fondu, déposez une autre feuille et badigeonnez-la également. Recommencez l'opération jusqu'à ce que vous ayez superposé 5 feuilles de pâte. Déposez uniformément la préparation aux amandes. Ôtez la feuille de citronnier et

nappez d'un peu de sirop. Recouvrez de 5 autres couches de pâte filo en les badigeonnant à chaque fois de beurre fondu. Pour la 6^e et dernière feuille étalez la pâte maison en une fine feuille délicatement, en prenant soin de ne pas faire de trou. Couper la pâte en losanges et piquez d'une amande le centre de chaque pièce. Avec un emporte-pièce, on peut couper des petites fleurs que l'on dépose au centre avant de piquer avec une amande. Enfourner pour 40 min jusqu'à coloration. À la sortie du four, aussitôt, verser le sirop mielleux (vous pouvez ne pas utiliser toute la quantité du sirop mielleux, c'est selon l'absorption des baklawas). Couvrir le plateau et laisser 24h. Le lendemain, découper vos baklawas et mettre dans des caissettes.

Extrait du site
www.auxdelicesdupalais.net

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



Faire cuire la pâte de dattes à la vapeur puis la mixer avec les clous 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 sur 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. À 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 les plonger dans du miel. Saupoudrer de sucre ou de graines de sésame grillées.

Extrait du site :
www.couscousetpuddings.com

Ghribia aux cacahuètes

Une mesure (un verre à thé ou autre) de smen, 4/5 de la mesure en sucre glace, 1 c. à c. de vanille, 1 c. à c. de levure chimique, 1 mesure de cacahuètes grillées et moulues finement, réservez quelques-unes pour la décoration, de la farine légèrement grillée (vous aurez besoin entre 2 mesures et 1/2 et 3 mesures de farine)
Dans un saladier,



mettez le beurre clarifié, le sucre et mélangez bien. Ajoutez la vanille, la levure chimique, les cacahuètes en poudre et mélangez bien encore une fois.

Ajoutez de la farine au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'une pâte qu'on peut travailler. Réservez 30 minutes à 1 heure au réfrigérateur. Utilisé un emporte-

pièce à maamoule pour façonner les ghribias mais vous pouvez faire des petites boules tout simplement. Décorez avec les cacahuètes entières. Disposez vos ghribias façonnées sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Préchauffez le four à 180 °C. Enfournez pour 15 à 20 minutes.

Extrait du site
www.auxdelicesdupalais.net

ʔtirate

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 fleur 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 ajoutez la mesure de beurre fondu et refroidi. Frottez avec les mains pour que la farine absorbe le beurre, 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. Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie et utilisez un emporte-pièce pour couper des formes de votre choix. 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 : mettez le blanc d'œuf dans un large bol et le mixez doucement à l'aide d'une fourchette. Ajoutez l'eau de fleur 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 fleur d'oranger ; s'il est trop liquide, ajoutez du sucre glace. Faites le glaçage de tout 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