

## Petits fours à la farine



250 g de margarine fondue et refroidie, 150 g de sucre cristallisé, 2 œufs, 1 pincée de sel, 350 g de farine, 1 cuil. à café d'extrait de vanille, 1 cuil. à café de levure (facultative)  
Garniture : cerises confites, noisettes, raisins secs

Faire fondre la margarine et laisser complètement refroidir. La clarifier (la faire égoutter de son eau). A l'aide d'un batteur électrique, la battre en mousse. Ajouter peu à peu le sucre, les œufs un par un, la pincée de sel et l'extrait de vanille. Incorporer la farine tamisée. Mettre la pâte dans une poche à douille cannelée (étoilée). Déposez sur la plaque graissée et farinée des rosaces, des bâtonnets et des coquillages. Décorer avec des noisettes, des raisins secs, des cerises confites ou des fruits confits. Mettre à four moyen 200 ° pendant 15 minutes en surveillant la cuisson. Les petits fours doivent avoir une couleur dorée.

Extrait du livre de M<sup>me</sup> Benbrim,  
Les gâteaux modernes (Editions Dar-El-Hana)

## Rochers à la noix de coco



Photos : DF

200 g de noix de coco, 100 g de sucre, le jus d'1/2 citron, 2 blancs d'œufs, 1 pincée de sel.  
Décoration : fruits confits ou chocolat  
Pour le chocolat : 100 g de chocolat, 1 cuil. à café de beurre, 1 cuil. à soupe de lait.

Mettre les blancs d'œufs dans un grand bol et mettre au bain-marie. Battre ces blancs d'œufs au batteur avec une pincée de sel. Ce mélange doit tripler de volume, retirer du feu, battre encore quelques minutes. Puis ajouter le jus de citron et la noix de coco (à incorporer avec une cuillère en bois ou à la main). Préparer la plaque, la beurrer et la fariner. Former des petits tas à la cuillère ou à la main et en faire des petites boules. Les mettre au four. Retirer les boules dès qu'elles commencent à sécher. On peut décorer de fruits confits ou de chocolat. Pour le chocolat, le faire fondre au bain-marie avec le beurre et le lait puis mettre quelques gouttes sur chaque boule.

## Khobzèt tounès (baba aux amandes)

Temps de cuisson 40 min  
1 mesure d'amandes émondées et moulues, 1 mesure de biscottes pilées (chapelure), 1/2 bol de beurre fondu, 1/2 bol de sucre semoule, 1 bol d'œufs, 1 sachet de levure, zeste d'un citron, sirop  
Sirop : 500 g de sucre, 1/2 litre d'eau, 2 cuil. à soupe d'eau de fleurs d'oranger



Mélanger les amandes, la chapelure passée au tamis, en ajoutant la levure. Travailler le sucre et les œufs en un mélange mousseux, verser sur la composition précédente en utilisant le fouet. Ajouter le sucre vanillé, le

zeste de citron râpé en fouettant toujours pour obtenir une pâte homogène. Verser dans un plat beurré, introduire à four préchauffé.

Placer le plat au troisième étage (en partant du bas), laisser cuire pendant 40 mn environ. Durant la cuisson, préparer le sirop avec le sucre, l'eau, porter à ébullition pendant quelques instants afin d'obtenir un sirop léger. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et laisser bouillir encore quelques minutes. Sortir le gâteau du four, couper en carrés ou en losanges, arroser de sirop. Laisser reposer trois heures avant de consommer.

Conseil : découper et arroser de sirop le gâteau tout chaud.  
Extrait du livre Les gâteaux traditionnels (Edition El Maârifâ)

## Brownies



Pour 6 personnes, temps de préparation : 20 min, temps de cuisson : 30 à 35 min  
Ingrédients : sucre en poudre : 220 g, beurre pommade : 110 g, chocolat noir : 190 g, farine : 180 g, œufs : 3, sucre vanillé : 1 sachet, levure chimique (rase) : 1 c. à café, sel : 1/2 c.

à café, cerneaux de noix : 200 g

Allumez le four th.6 (180°C). Beurrez le moule et farinez-le, faites tomber l'excédent en le tapotant à l'envers. Faites fondre le chocolat cassé en petits morceaux dans un saladier ou un cul-de-poule, avec le beurre, dans un bain-marie. Retirez de la source de chaleur dès que le chocolat est entièrement fondu. Ajoutez le sucre et les œufs sans trop les travailler. Tamisez la farine et la levure puis ajoutez-les au mélange, ainsi que le sel. Mélangez soigneusement. Ajoutez enfin les cerneaux de noix concassés. Mélangez de nouveau. Versez dans le moule et faites cuire 30 à 35 min. Laissez refroidir 30 min hors du feu. Décollez les parois puis retournez le moule sur une planche. Laissez refroidir complètement et découpez en carrés de 5 cm de côté.

## Les enveloppes



Pour la pâte : 3 mesures de farine, 1/2 mesure de margarine fondue, 1 cuil. à café de vanille, 1 pincée de sel, 1/2 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger  
Pour la farce : 500 g d'amandes (ou de noix) finement moulues, 300 g de sucre glace, zeste d'un citron, 1 cuil. à café de vanille, 2 ou 3 œufs  
Pour le sirop (cherbet) : 500 g de miel, 1/4 de l d'eau de fleurs d'oranger

Dans un récipient, mettre la farine, le sel et la vanille. Faire une fontaine au milieu et verser la margarine fondue. Bien frotter le mélange entre les mains jusqu'à ce que la margarine soit bien absorbée par la farine. Arroser progressivement avec l'eau de rose jusqu'à obtenir une pâte souple facile à travailler. Former des boules et laisser reposer. Préparer la farce avec les ingrédients indiqués. Verser progressivement les œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène. Former des boules de 3 cm de diamètre. Abaisser ensuite les boules de pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis à la machine à pâte n°5 puis n°7. Découper des carrés de 10 cm de côté. Disposer une boule de farce au milieu de chacun de ces carrés. Relever ensuite les coins opposés 2 par 2 vers le centre. Pour finir, piquer une amande au milieu et pincer les côtés avec un "nekkach". Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four moyen pendant 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée. Dès sortie du four, arroser avec le sirop. Présenter dans des caissettes.

Extrait du livre Gâteaux traditionnels Samira (Edition La plume)

## Pistaches aux amandes effilées

4 mesures d'amandes finement moulues, 2 mesures de sucre glace tamisé, arôme pistache, colorant vert, 3 blancs d'œufs  
Pour la décoration : amandes effilées  
Pour le sirop : 3



mesures de miel, 1 mesure d'eau de rose

Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre glace et le colorant dilué dans l'arôme pistache. Humecter avec les blancs d'œufs battus en neige jusqu'à obtenir une pâte ferme. Laisser reposer. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser la pâte à une épaisseur de 3 cm sur un plan de travail saupoudré de farine. Découper ensuite des ronds avec un verre à thé. Badigeonner la surface avec le blanc d'œuf, puis ajouter les amandes effilées. Disposer les gâteaux sur un plat enfariné et mettre à cuire au four pendant 20 mn. Après cuisson, mouiller avec du sirop. Présenter dans des caissettes.

Extrait du livre Gâteaux traditionnels Samira (Edition La plume)