



Photos : DR

Makrout roulé

Dans un grand saladier, mettre le beurre fondu, le sel et la semoule. Bien frotter entre les mains pour faire pénétrer le gras dans la semoule. Couvrir et laisser reposer minimum 1 heure. Arroser avec le mélange eau et eau de fleur d'oranger, en mélangeant avec le bout des doigts.

Attention : Ne pas pétrir la pâte. Divisez la pâte en deux, couvrir et laisser reposer encore 15 minutes.

Entre-temps, préparer la farce en mélangeant tous les ingrédients, et diviser en deux parties. Étaler chaque pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour former des rectangles de 30 cm sur 20. Sur du papier de cuisson huilé,

étaler également les deux pâtes de dattes. Mettre chaque rectangle de pâte de datte sur un rectangle de pâte. Faites rouler comme le gâteau roulé, ensuite couper des cercles de 2 cm de large environ.

Faites frire vos makrout dans un bain d'huile, ensuite les plonger directement dans du miel tiède. Egoutter et laisser refroidir complètement ensuite les replonger de nouveau dans du miel tiède.

Vous pouvez également les faire cuire au four et à la sortie les plonger directement dans du miel. Egoutter et laisser refroidir ensuite les replonger de nouveau dans du miel tiède. Les décorer avec les graines de sésame grillées.

Pour la pâte : 3 mesures de semoule moyenne, 1 mesure de beurre clarifié (smen), eau + eau de fleur d'oranger, une 1/2 cuillère à café de sel

Pour la farce : 400 g de pâte de dattes, 1 c. à c. de cannelle moulue, 6 c. à s. de beurre, quelques cuillères d'eau de fleur d'oranger

Rfiss tounsi

500 g de semoule moyenne, 500 g de pâte de dattes, 250 à 300 g de beurre, 1/2 verre à thé d'huile

Commencer à faire griller la semoule dans une poêle sur feu moyen sans cesser de remuer avec une cuillère en

bois jusqu'à ce que la semoule prenne une couleur dorée (surtout ne pas la brûler). Retirer du feu, verser la semoule dans un grand plat, ajouter les dattes le beurre ramolli, l'huile et mélanger bien (il faut être rapide et faire attention à ne pas se brûler, sinon, utiliser

une cuillère en bois). Dès que la pâte a tiédi, pétrissez pendant quelques minutes pour bien mélanger les ingrédients. Maintenant que la pâte est prête, vous pouvez l'étaler sur la table et découper des losanges ou bien utiliser un emporte-pièce



Boussou latmessou

250 g de beurre ou de margarine, 100 g de sucre, 2 jaunes d'œufs et 1 entier, 1/2 paquet de levure chimique, 100 g de maïzena, zeste de 3 citrons et le jus de 2 d'entre eux, farine pour rassembler

Pour le glaçage : sucre glace, eau de fleur d'oranger, colorant rose
Dans une terrine, mélangez le beurre ou margarine ramollie avec le sucre jusqu'à blanchissement. Ajoutez les jaunes un à un puis l'œuf entier, la maïzena, la levure, les zestes et jus de citron. Mélangez bien puis ajoutez progressivement la farine afin de ramasser la pâte jusqu'à obtenir une belle pâte non collante. Laissez reposer 15 min. Sur un plan de travail fariné, façonnez des boudins puis découpez des losanges de 2cm x 2 cm. Déposez sur une plaque de cuisson et mettre à cuire environ 15 min à four préchauffé 160°.



Une fois les gâteaux refroidis, les passer dans l'eau de fleur d'oranger et le sucre glace blanc et celui coloré. Laissez sécher puis renouveler l'opération du glaçage. Laissez de nouveau 24h puis déposez dans des caissettes. Pour le glaçage rose Prendre une goutte de colorant rose, le mélanger avec un soupçon d'eau de fleur d'oranger puis verser sur le sucre glace. Mélangez bien afin que la couleur soit homogène. Tamisez le tout et laissez sécher. Utilisez comme pour un glaçage blanc.



Tcharek

POUR LA PÂTE : 3 mesures de farine, 1 mesure de beurre fondu et refroidi, 1/2 mesure de sucre glace, 1 œuf, 1/2 paquet de levure
Pour ramasser la pâte, utiliser du lait tiède +fleur d'oranger, vous aurez une pâte souple. Laisser reposer 30mn

PRÉPAREZ LA FARCE : 2 mesures d'amandes moulues, 1/2 mesure

de sucre glace, 1 c. à s. de fleur d'oranger, un œuf pour ramasser

Étalez la pâte sur 3 mm d'épaisseur. Coupez des triangles, fourrez de farce.

Enroulez et donnez la forme d'un croissant.

Badigeonnez de jaune d'œuf et saupoudrez d'amandes concassées ou effilées et faite cuire.



conservent assez longtemps dans une boîte hermétique.

Sablés à la confiture

200 g de beurre ramolli, 100 g de sucre, 1 œuf, 1 c. à c. de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 1 demi c. à c. d'eau de fleur d'oranger en poudre ou liquide, farine pour ramasser (environ 600 g), 1 pincée de sel, confiture aux choix, sucre glace

Mélangez le beurre et le sucre jusqu'à obtenir une crème. Incorporez l'œuf, mélangez bien, puis ajouter la levure et l'eau de fleur d'oranger. Puis progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

Laissez reposer 1/2h, voire 1 heure si vous avez le temps. Reprendre la pâte et étalez sur une épaisseur de 1 cm et à l'aide d'un emporte-pièce, découpez les formes. Déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Continuez jusqu'à épuisement de la pâte. Mettre les gâteaux à cuire à four préchauffé à 165° et veillez à ce qu'ils restent blancs en surface. Laissez refroidir et procédez à l'assemblage des pièces en les badigeonnant de confiture. Saupoudrer de sucre glace, dégustez. Ils se



Pattes de chat au chocolat

120 g de beurre, 100 g de sucre glace, 1 sachet de sucre vanille, 1 œuf, 10 cl d'huile, 350 g de farine, 50 g de poudre d'amandes, 1 c. à c. levure, 100 g de chocolat noir

Quelques heures avant de commencer, sortir le beurre du réfrigérateur et le laisser à température ambiante pour le

ramollir. Le travailler ensuite avec le sucre et le sucre vanillé jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux. Incorporer l'huile puis l'œuf et mélanger. Ajouter ensuite la farine, la levure et la poudre d'amandes. Former des boulettes, les déposer sur une plaque recouverte de feuilles de cuisson ou sur un tapis de four. À l'aide d'une fourchette,

écraser légèrement les boulettes de pattes Mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes. À la sortie du four, les laisser refroidir. Faire fondre le chocolat puis plonger le 3/4 des sablés. Laisser figer sur une grille dans un endroit frais avant de servir.