

Merakchitte



POUR LA PÂTE : 500 g de farine, 2 c. à soupe de sucre glace, 250 g de margarine fondue, 1 œuf, 1 pincée de sel, eau de fleurs d'oranger
LA FARCE : 2 mesures d'amandes finement moulues (ou autres fruits secs), 1 mesure de sucre glace, 3 œufs, 1 c. à soupe de vanille, eau de fleurs d'oranger
LE SIROP (CHERBET) : 500 g de miel, 1/4l d'eau de fleurs d'oranger

Dans un récipient, mélanger la farine, le sel, le beurre fondu et le sucre glace. Bien frotter entre les mains jusqu'à ce que la farine absorbe la matière grasse.
Ajouter un œuf jusqu'à obtenir une pâte lisse. Former des boules et laisser reposer. Pendant ce temps, préparer la farce. Mélanger les amandes (ou autres fruits secs) avec le sucre glace et la vanille. Ajouter un œuf jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Si elle est trop ferme, ajouter un peu d'eau de fleurs d'oranger. Former des boules de 3 cm de diamètre. Les disposer ensuite sur un plat saupoudré de sucre glace pour qu'elles ne collent pas. Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte sur une épaisseur de 2 mm. Découper des rondelles de 10 cm de diamètre. Disposer une boule de farce au milieu de chacune de ces rondelles. En relever ensuite 2 bords autour des boules de farce. Poser dessus une rondelle de pâte de 3 cm de diamètre. Pour finir, piquer une amande au sommet du gâteau. Avec un *neqqach*, pincer les 2 côtés. Disposer sur un plat saupoudré de farine allant au four 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



Gâteau à la crème

LA PÂTE : 3 œufs, 1 verre de sucre en poudre, 3 c. à soupe de miel, 1 sachet de sucre vanillé, 1 c. à café de bicarbonate de soude, 1 c. à soupe de vinaigre, 2 c. à soupe de cacao en poudre, 1 pincée de sel, farine selon le mélange
LA CRÈME : 1/2 litre de lait, 1/2 verre de sucre en poudre, 3 c. à soupe de maïzena, 1 sachet de sucre vanillé, 125 g de beurre
Sirop de chocolat pour la décoration

La crème
Mettre dans une casserole le lait et le sucre, ajouter le beurre, la maïzena et la vanille, faire cuire sur feu doux en remuant avec une spatule en bois sans cesse jusqu'à ce que la crème épaississe.
La pâte
Mélanger dans un récipient le vinaigre, le bicarbonate de soude, ajouter le miel, le sucre vanillé, bien mélanger. Travailler dans une jatte les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse, le miel et bien mélanger, ajouter le sel, le cacao, travailler l'ensemble, ajouter la farine tamisée peu à peu, pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne homogène et souple. Diviser la pâte en 2 boules, les couvrir de papier film et laisser reposer 30 minutes au



Photos : DR

réfrigérateur.
Étalez-la avec un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, feuilletez-la jusqu'à obtenir une feuille très fine de 3 mm d'épaisseur, disposez-la sur une tôle beurrée et farinée et laisser cuire dans un four moyennement chaud jusqu'à ce que la pâte soit dorée, répéter l'opération avec l'autre pâte. Couper la pâte cuite en des carrés à l'aide d'un emporte-pièce, étaler la crème sur chaque carré et recouvrir avec l'autre carré, les décorer avec le sirop au chocolat. Servir dans un plat.

Sablés à la meringue au chocolat



500 g de farine, 150 g de sucre glace, 6 jaunes d'œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 10 g de sel
POUR LA GARNITURE : 2 blancs d'œufs, 100 g de sucre semoule, 4 cl d'eau, 100 g de chocolat

Faire crémier le beurre et le sel. Incorporer le sucre glace et le sucre vanillé. Incorporer les jaunes en battant à l'aide d'un fouet. Incorporer la farine du bout des doigts. Fraiser. Couvrir d'un papier film et laisser reposer 20 minutes au frais. Abaisser et détailler en disques de 3 cm de diamètre. Enfourner à 180° C environ 20 min jusqu'à ce que les sablés soient bien dorés. Laisser refroidir.
La garniture : Cuire dans un poêlon le sucre et l'eau et les blancs d'œufs lentement en remuant avec une écumoire. Porter à ébullition, écumer, ne plus remuer. Le sucre doit former une boule entre les doigts. Incorporer le chocolat fondu au bain-marie. Garnir les sablés à la poche avec la meringue au chocolat et le sirop de chocolat. Réserver au frais.

Tuiles au café

50 g de beurre, 50 g de farine, 50 g de sucre, 50 g de miel solide, 50 g de café en poudre
faites une boule. Placez-la 1 heure au congélateur. Sortez la boule durcie et prélevez une c. à soupe de préparation. Étalez les boulettes sur une plaque antiadhésive et faites cuire 5 min sous le gril très chaud. Disposez les crêpes obtenues et l'égaliser et refroidies à cheval sur le côté d'une bouteille couchée. Laissez refroidir complètement et dégustez.

Mchewek

1 mesure de sucre fin, 3 mesures d'amandes mondées séchées et moulues, zeste d'un citron, 3 à 4 œufs, un sachet de sucre vanillé (**NOUARA**), 1 blanc d'œuf, amandes effilées ou concassées pour le décor des petits-fours, des cerises confites



Verser dans un récipient les amandes moulues, ajouter le sucre et la vanille et mélanger. Casser les œufs un à un en mélangeant bien entre les mains, jusqu'à obtenir une pâte ferme (non collante). Former des petites boules de la grosseur d'une noix, les tremper dans le blanc d'œuf ensuite les rouler dans les amandes effilées ou concassées. Piquer chaque boule d'un fruit confit. Déposer sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Cuire 10 à 12 min dans un four moyen à 180° C (350 F).
Remarque : Concernant les œufs, il se peut que vous n'utilisiez que 3 ou 4, tout dépend du calibre de vos œufs, l'essentiel est qu'il faut bien mélanger entre chaque ajout et quand on obtient une pâte ferme et non collante, on ne rajoute plus d'œuf.