

## Samsa

**POUR LA PÂTE :** 4 mesures de farine, 1 mesure de beurre fondu, 1 c. à c. d'extrait de vanille, 1 pincée de sel, eau de fleurs d'oranger, eau  
**POUR LA FARCE :** 3 mesures d'amandes mondées moulues, 1 mesure de sucre en poudre, 1 c. à c. d'extrait de vanille, 1 c. à c. de cannelle en poudre, eau de fleur d'oranger, huile pour friture, blanc d'œuf (si vous utilisez l'emporte-pièce), miel aromatisé à l'eau de fleurs d'oranger

Mélangez la farine, le sel, la vanille, ajoutez le beurre fondu, puis ramassez avec un peu d'eau de fleurs d'oranger et d'eau pour obtenir une pâte

qui se ramasse. Laissez reposer.  
**Préparation de la farce :** Mélangez tous les ingrédients cités, arrosez de quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger juste de quoi ramasser cette farce. Réservez.  
**Façonnage :** Pour obtenir un bon résultat, l'idéal serait une machine à pâte. A défaut, étalez la pâte finement à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, déposez-la sur le moule, mettre une boule de farce dans chaque triangle, passez du blanc d'œuf sur le pourtour de chaque triangle (pour éviter que la farce ne déborde lors de la cuisson). Recouvrez d'une autre couche de pâte étalée finement. Passez votre rouleau à pâtisserie dessus pour souder



PHOTOS : DR

et aplatir. Retournez le moule pour dégager les triangles, puis à l'aide d'une roulette séparez-les. Faites frire les samsas dans un bain d'huile bien chaud, égouttez. Plongez-les dans du miel aromatisé à la fleur d'oranger.

## Tourbillons

200 g de beurre ramolli, 33 g de sucre en poudre, 56 g de maïzena, 112 g de farine, 1 sachet de sucre vanillé, 100 g d'amandes



Travailler dans une jatte le beurre et le sucre jusqu'à ce qu'ils forment un mélange crémeux, ajouter la maïzena, bien mélanger. Ajouter le sucre vanillé, incorporer la farine tamisée peu à peu et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte molle et lisse. Mettre la pâte

dans une poche à douille cannelée et coucher sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé des tourbillons, décorez-les avec les amandes. - Faire cuire dans

un four préchauffé à 180°C pendant 12 minutes. Conservez-les dans une boîte bien fermée.

## Ghribia cacahuètes-noix de coco

500 g de cacahuètes, 250 g de noix de coco, 1 sachet de levure pâtissière, 2 verres à thé de sucre glace, 4 œufs, 1/2 verre à thé de beurre fondu

Moudre la noix de coco dans un moulin électrique. Faire griller les cacahuètes avec leur peau puis les moudre dans un moulin électrique. Battre à l'aide d'un batteur électrique les œufs, le sucre glace

jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.



Dans une jatte, mettre les cacahuètes et la noix de coco moulues, la levure. Incorporez-les bien, ajouter le mélange

d'œufs, le beurre fondu, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Former de cette pâte des petites boules de la grosseur d'une cerise, aplatir chaque boule pour lui donner la forme de ghribia. Disposez-les sur une tôle huilée, décorez-les avec des cacahuètes. Faire cuire dans un four moyennement chaud. Conservez-les dans une boîte bien fermée.

## M'cheqeq



**POUR LA PÂTE :** 3 mesures d'amandes finement moulues, 2 mesures de sucre glace, 3 à 4 blancs d'œufs (selon la grosseur), vanille, colorants dilués dans leurs arômes correspondants  
**POUR LA DÉCORATION :** sucre glace, amandes entières

Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace et la vanille. Humecter avec les blancs d'œufs jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajouter le colorant dilué dans son arôme correspondant. Former des petites boules de 3 cm de diamètre. Les plonger dans le sucre glace. Les piquer avec une amande, puis les mettre à cuire à four moyen.