Baklawa (façon tartelette)

Pour 24 mini-tartelletes : 200 g d'un mélange de noix, amandes émondées et pistaches, 100 g de sucre, une pincée de cannelle, ½ c. à soupe d'eau de fleur d'oranger, miel, eau de fleur d'oranger

Dans un bol, mélanger les fruits secs préalablement hachés grossièrement. Ajouter la cannelle et mouiller avec l'eau de fleur d'oranger. Réserver.
Préparer les tartelettes :
Découper les pâtes filo en cercle ou en carré si vous préférez. Placer 4 feuilles de pâte filo, badigeonner de beurre chaque feuille. Vous devez les froisser afin de les adhérer au moule à tartelettes.
Déposer des feuilles de papier parchemin et remplir de haricots ou de poids pour tarte.
Précuire 10 min dans un four préchauffé à 180° C. Remplir de farce et remettre au four.
Une fois cuits, arroser de miel parfumé à l'eau de fleur d'oranger.
Extrait du site
www.mesinspirationsculinaires.com

photoS : DR

Gâteaux au zeste d'orange

250 g de beurre, 125 g de sucre, 2 œufs, zeste d'orange, 1 sachet de levure chimique, 1 verre de maïzena, de la farine
Pour le glaçage : sucre glace, confiture d'oranges, colorant orange, 1 c. à s. de jus de citron, jus d'orange

Dans un saladier mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajouter les œufs, le zeste d'orange, mélanger puis la maïzena, mélanger.
Incorporer la farine et la levure, bien mélanger jusqu'à ce que la pâte soit bien ferme.

Préchauffez le four à 180°.
Étalez la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur. Découpez des morceaux de pâte de la forme souhaitée à l'aide d'un emporte-pièce.
Mettez-les sur une plaque allant au four.
Enfournez pendant 15 mn jusqu'à ce que les biscuits prennent une belle couleur.
Laissez-les refroidir.
Préparer le glaçage en mélangeant le jus d'orange, le jus de citron avec le sucre glace jusqu'à ce que le mélange soit bien épais.
Prendre un biscuit, mettre une c. à s. de confiture d'orange, couvrir avec l'autre biscuit. Couvrir les biscuits avec le glaçage et laisser sécher environ 3 heures.
Extrait du site
www.djoumana-cuisine.overblog.com

Gâteau sec aux noix

Pour 32 pièces : facile : 20 minutes
220 g de beurre, 120 g de sucre glace, 2 jaunes d'œufs, 2 blancs d'œufs, 360 g de farine, 40 g de noix finement moulues (en poudre si c'est possible), 4 pincées de levure chimique, 160 g de noix concassées, 1 cuillère à café de vanille.

Battre le beurre et le sucre avec un batteur électrique pendant 5 minutes. Ajouter les jaunes d'œufs et la vanille et battre pendant 1 minute.

Rajouter la farine et la levure chimique et mélanger à la main pour ramasser la pâte. Mettre cette dernière au frigo pendant 30 minutes. Retirer la pâte du frigo et faites 32 boules. Passez-les dans le blanc d'œuf légèrement battu ensuite dans les noix concassées. Faites un trou au centre des boules avec le petit doigt. Transférer dans un plateau allant au four et faites cuire à 180° pendant 20 minutes. Retirer du four et laisser refroidir. Remplir les trous avec une petite cuillère à café de confiture de fraises.
Extrait du site : www.bonoise-recettes.com

Gâteau algérien sans cuisson : chocolat-halva turc

Une boîte de gâteaux, style petits-beurres, 50 g de beurre ramolli (voir un peu plus), 4 cuillères à soupe de cacao, 100 g de sucre glace
<u>Pour le sirop :</u>
1 verre d'eau, 1 verre de sucre, 1 boîte de halva (halwat el turk), du chocolat pâtissier au lait ou noir
Un peu de pistaches nature concassées (facultatif)

Préparez votre sirop.
Mettez à bouillir dans une casserole l'eau et le sucre : à partir de l'ébullition, comptez à peu près 10 minutes. Retirez du feu et laissez refroidir.

Vous pouvez très bien utiliser un sirop tout prêt acheté au commerce, vous pouvez prendre celui à la vanille ou au caramel, c'est même meilleur pour notre préparation. Si vous réalisez le sirop vous-même, laissez-le refroidir.
<u>Préparez votre mélange :</u> Dans un saladier, mettez les biscuits réduits en poudre à l'aide d'un mixeur. Mixez-les très bien, ce qui va nous permettre d'avoir un gâteau qui a un bon maintien
Ajoutez à votre poudre de biscuits le beurre ramolli, le sucre glace, le cacao, mélangez bien. Une fois le sirop refroidi ajoutez petit à petit à votre mélange jusqu'à l'otention d'une pâte homogène qu'on pourra étaler facilement. Mettez votre halva dans un bol et emiettez-la avec vos doigts
<u>Montage:</u>
Prenez un film alimentaire et étalez dessus votre pâte de cacao sur une épaisseur de 1/2 cm à peu près. Essayez d'avoir une couche uniforme. Égalisez les côtés. Émiettez dessus la halva de façon à couvrir toute la surface. Une fois que vous aurez la halva sur toute la surface, prenez un rouleau et passez délicatement dessus pour uniformisez tout ça. Roulez le tous delicatement pour former un boudin qui est enroulé dans votre film plastique. Serrez bien et faites ainsi jusqu'à epuisement de la pâte.
Reservez au frais, 10 à 15 minutes. Faites fondre le chocolat au bain-marie ou au micro-ondes. Retirez vos boudins du frais et à l'aide d'un pinceau, étalez le chocolat dessus. Parsemez des pistaches concassées dessus ou passez tout simplement avec une fourchette sur la surface dans le sens de la longueur.
Remettez au frais et laissez prendre le chocolat mais il ne faut pas qu'il devienne trop dur. Retirez et découpez les boudins.
Extrait du site :
www.lesjoyauxdesherazade.com

Bniwen

350 g de biscuits moulus, 2 cuillères à café de cacao, 150 g de beurre ramolli, 80 g de noix de coco finement moulue, 200 g de chocolat noir fondu
<u>Pour la décoration</u> : 200 g de chocolat noir + 10 cuillères à soupe de lait, 200 g de biscuits grossièrement moulus
<u>Pour 28 pièces</u>
Dans un saladier, mélanger les biscuits, la noix de coco et le cacao. Rajouter le chocolat fondu, le beurre et très bien pétrir pour obtenir une pâte. Faites 28 boulettes avec cette dernière.

<u>Préparer le glaçage</u>
Faire fondre le chocolat avec le lait au bain-marie. Tremper vos boulettes dans le chocolat et les enrober de biscuits.
Extrait du site : www.bonoise-recettes.com

Biscuits à la noix de coco

Pour 13 à 15 pièces
<u>Pour les sablés :</u> 65 g de margarine ramollie, 30 g de sucre glace, 30 g de poudre d'amandes, 30 g de maïzena, 1 jaune d'œuf, 130 g farine et 150 g de la vanille
<u>Pour les rochers :</u> 3 verres à thé de noix de coco, 1 verre à thé de sucre glace, 3 ou 4 blancs d'œufs, pâte à tartiner ou de confiture, un peu de chocolat noir
Temps de préparation : 30 min - Temps de cuisson : 25 min

Préparez la pâte. Dans une terrine, mettez la margarine et le sucre glace. Incorporez les jaunes d'œufs et mélangez. Ajoutez la vanille, la poudre d'amandes puis la maïzena et mélangez. Ajoutez la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Réservez la pâte pour 30 minutes au frais. Pendant ce temps préparez l'appareil des rochers à la noix de coco. Mettez la noix de coco dans une terrine. Ajoutez le sucre glace, la vanille et mixez le mélange, ramassez avec les blancs d'œufs. Mettez cette préparation dans une poche à douille. Sortez la pâte à sablés du frigo, étalez-la et découpez avec un découpoir rond jusqu'à épuisement de la pâte. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes. Sortez du four et laissez refroidir.
Extrait du site : www.lesjoyauxdesherazade.com