

# Sablés meringués

**Pour la pâte sablée :** 250 g de beurre ramolli, 3 jaunes d'œufs, 125 g de sucre glace, 1 c. à c. d'extrait de vanille, un demi-sachet de levure, farine (500 g environ).

**Pour la meringue suisse :**  
3 blancs d'œufs, 250 g de sucre glace

Dans une jatte mettre le beurre, les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille, mélanger rapidement au fouet. Ajoutez la farine en trois fois, filmez votre pâte et réservez-la au frais. Montez les blancs d'œufs en neige sur un bain-marie et ajoutez progressivement le sucre en fouettant avec un batteur électrique, retirez du bain-marie et fouettez encore au moins 5 min, votre meringue doit être

brillante et satinée et faire des pics. Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mm, coupez à l'emporte-pièce des cœurs ou des fleurs, la forme que vous désirez.

Préchauffez le four à 180°C. Enfourez les sablés et comptez à peu près 5 à 6 min afin de les sécher.

Une fois cuits, décorez le pourtour de vos sablés de meringue à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannulée et remettez au four pour 10 à 15 min.

Après cuisson, laissez refroidir. Mettez la confiture au milieu et laissez sécher dans un endroit sec.

**Extrait du site**

[www.la-cuisine-de-mes-racines.com](http://www.la-cuisine-de-mes-racines.com)



Photos : DR

## Naqqache

3 mesures de farine,  
1 mesure de beurre fondu et refroidi,  
1/2 mesure de sucre glace,  
1 œuf, 1 pincée de sel,  
1 c. à c. de levure chimique,  
eau de fleurs d'oranger + eau

**Pour la pâte à dattes :**  
200 g de pâte de dattes, une c. à c. de cannelle en poudre, 4 cuillères à soupe d'huile, eau de fleurs d'oranger



Dans un récipient, mettre la farine, le sel, le sucre, la vanille et la levure et bien mélanger. Ajouter le beurre et bien sabler entre les mains, ajouter l'œuf. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau pour obtenir une pâte molle. Abaisser la pâte sur 1 mm d'épaisseur, découper des carrés puis mettre un boudin de farce et l'enrouler sur lui-même.

Travailler tout le pourtour à l'aide d'une pince à naqqache. Placer dans une plaque allant au four et cuire dans un four préchauffé à 180°C jusqu'à ce que les gâteaux prennent une couleur légèrement dorée.

**Extrait du site**

[www.djoumana-cuisine.overblog.com](http://www.djoumana-cuisine.overblog.com)

# Tcharek maâssel



3 mesures de farine,  
1 mesure de gras fondu,  
1 œuf entier,  
1 c. à c. de levure chimique, 1 c. à s. de sucre glace. 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger. 1 c. à c. d'extrait de vanille, eau nécessaire.

**Pour la farce :** 3 mesures d'amandes moulues.  
1 mesure de sucre glace.  
2 c. à s. de beurre fondu.  
Eau de fleurs d'oranger + miel.

Mélangez la farine, la levure. Ajoutez le gras fondu et sablez la pâte entre les paumes de



vos mains. Ajoutez l'œuf et commencez à travailler la pâte sans la pétrir. Ajoutez l'eau et l'eau de fleurs d'oranger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laissez reposer. Préparez la farce en mélangeant les amandes en poudre, le sucre et le beurre. Ajoutez un peu d'eau de fleurs d'oranger jusqu'à ce qu'on puisse former des boudins. Étalez votre pâte de 3 mm, découpez des carrés. Taillez des incisions comme le griwech. Mettez un peu de

farce sur la pointe du carré et roulez-le pour lui donner la forme d'un croissant.

Transférez vos gâteaux dans un plateau allant au four. Laissez cuire 20 minutes environ à 180°.

A la sortie du four, mettez vos tchareks dans du miel avec quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger. Décorez avec les amandes ou autres.

**Extrait du site :**

[www.djoumana-cuisine.overblog.com](http://www.djoumana-cuisine.overblog.com)

## Biscuits à la noix de coco

**Ingrédients pour la pâte :**  
65 g de sucre, 30 g de sucre glace, 1 jaune d'œuf, 30 g de maïzena, 30 g de poudre d'amandes, 100 g de farine, 60 g de beurre

**Pour les rochers à la noix de coco :**  
100 g de noix de coco, 30 g de sucre glace, 2 blancs d'œuf, une c. à s. de beurre mou, zeste d'un citron

**Pour la ganache :**  
200 g de chocolat, 100 ml de crème liquide, de la confiture

**Préparation de la pâte sablée :**  
Dans une terrine mettre le beurre, le sucre glace, la vanille, incorporer le jaune d'œuf puis mélanger.

Ajouter la poudre d'amandes

ensuite la maïzena, la farine et mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte. Ensuite, abaisser la pâte et découper à l'aide d'un emporte-



pièce, puis enfourner à 180°. **Préparer les rochers à la noix de coco :**  
Mélanger la noix de coco, le sucre glace, le zeste de citron puis mixer le tout. Remettre ce

mélange dans une terrine, ajouter le beurre ramolli puis ramasser avec les blanc d'œufs. Faire des petites boules de la grosseur d'une noix puis les enfourner à 180°.

Pour préparer la ganache, faire fondre le chocolat au bain-marie, ajouter la crème et bien mélanger.

Une fois que tout est cuit et refroidi, mettre une petite couche de confiture sur le dos des ronds sablés, coller un rocher par-dessus.

A la fin glacer avec la ganache au chocolat

et faire des zigzags avec du chocolat blanc ou décorer selon le goût.

**Extrait du site :**

[www.lesrecettesderatiba.com](http://www.lesrecettesderatiba.com)

## Sablés à la confiture et pistaches



1 verre = 250 ml, 125 g de beurre, 3/4 verre sucre brun, 1 œuf, 1 + 3/4 verre de farine, 1/4 verre farine pour gâteau à levure incorporée

**Pour terminer :** confiture, chocolat fondu, pistaches concassées

Au batteur électrique, bien mélanger le beurre, le sucre et l'œuf.

Ajouter les 2 farines en 2 fois.

Bien pétrir la pâte.

Recouvrir d'un film alimentaire et mettre au réfrigérateur au moins 30 min.

Abaisser sur une surface farinée à 3 mm d'épaisseur.

Couper des anneaux à l'aide d'un emporte-pièce. Cuire dans un four moyen pendant 12 min.

Étaler du chocolat ou de la confiture sur un anneau puis assembler les anneaux 2 par 2. Couvrir une partie de chocolat puis de pistaches. Laisser sécher.

**Extrait du site :** [www.couscousetpuddings.com](http://www.couscousetpuddings.com)