

## S P É C I A L A Ī D

### 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 fleur d'oranger+eau

**Pour la pâte de dattes:**  
200 g de pâte de dattes, une c. à c. de cannelle en poudre, 4 cuillères à soupe d'huile, eau de fleur 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 et rajouter l'œuf. Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et de l'eau pour obtenir une pâte molle. Abaisser la pâte sur 1 mm d'épaisseur, découper des carrés, mettre un boudin de farce et rouler. Travailler tout le pourtour et le dessus à l'aide d'une pince à naqqache. Mettre sur 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.djoumanacuisine.overblog.com](http://www.djoumanacuisine.overblog.com)

### Baklawa {façon tartelettes}

**Pour 24 mini-tartelettes**  
200 g d'un mélange de noix, amandes émondées et pistaches, 100 g de sucre, une pincée de cannelle, 1/2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger, miel, eau de fleur d'oranger, pâte filo

**Préparer la farce :**  
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 la pâte filo en cercles ou en carrés. Placer 4 feuilles de pâte filo légèrement badigeonnées de beurre dans les moules à tartelettes.

Vous devez les froisser afin de les faire adhérer aux moules. Couvrir de papier cuisson et remplir d'haricots ou de poids pour tartes. Précuire 10 min



Photos : DR

dans un four préchauffé à 180° C. Remplir de farce et remettre au four. Une fois cuites, arroser de miel

parfumé à l'eau de fleur d'oranger.

EXTRAIT DU SITE  
[www.mesinspirationsculina](http://www.mesinspirationsculina)

### 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

**Pour la décoration**  
200 g de chocolat noir + 10 cuillères à soupe de lait, 200 g de biscuits grossièrement moulus

**Pour 28 pièces**  
Dans un saladier, mélanger les biscuits, la noix de coco et le cacao. Ajouter le chocolat fondu, le beurre et très bien pétrir pour obtenir une pâte.



Faites 28 boulettes avec cette dernière.

**Préparer le glaçage**  
Faites 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-](http://www.bonoise-)

### Mghabar

Farine, 500 g de margarine, 1 verre et demi de sucre glace, 2 œufs, 1 pincée de levure chimique, eau de fleur d'oranger



**La farce :**

Un paquet de biscuits secs, 1 poignée de cacahuètes moulues, halwa turc, confiture

Dans un récipient, mettre la margarine en pommade, le sucre glace, les œufs et la pincée de levure.

Mélanger le tout très bien pour avoir une belle crème.

Ajouter la farine, de manière à pouvoir ramasser la pâte, puis mouiller avec un tout petit peu d'eau de fleur d'oranger, pour obtenir une pâte souple.

Formet ensuite des petites boules de 3 cm de diamètre, laisser reposer.

Entre-temps, préparer la farce.

Dans un récipient, mettre les biscuits secs moulus, les cacahuètes, et la halwa turc émiettée, ramasser le tout avec de la confiture, jusqu'à obtention d'une farce molle.

Abaissez les boules de pâte avec la paume des mains, puis mettre un peu de farce au milieu.

Remonter les bords et fermer.

A l'aide d'une pince à neqqache, pincer sur toute la surface des gâteaux, en allant du bas vers le haut. Les disposer ensuite sur un plat allant au four. Une fois cuits, saupoudrer de sucre glace.

Extrait du site  
[www.amourdecuisine.fr](http://www.amourdecuisine.fr)

### Kaâk neqqache de Béjaïa

Temps de repos :  
toute une nuit

**POUR LA PÂTE :**  
3 mesures de farine, 3/4 mesure de smen ramolli, 1/4 mesure d'huile (1 mesure entre smen et huile), 1 verre à eau de sucre cristallisé, vanille, 1 paquet de levure chimique, 1 pincée de sel, zeste de citron, 1 verre à thé d'eau de fleurs d'oranger, eau,

**POUR LA FARCE :**  
500 g de pâte de dattes (ghers), 3 c. à s. de beurre, 3 c. à s. d'eau de fleurs d'oranger, cannelle

Dans une terrine sabler la farine, la levure, la vanille



et le sel avec le smen et l'huile entre les paumes des mains. Mettre à ébullition le zeste de citron avec un peu d'eau pour obtenir une eau parfumée. Filtrer. Diluer le sucre dans cette eau et ajouter l'eau de fleurs d'oranger. Arroser la farine avec cette eau puis ramasser la pâte sans pétrir (ajouter l'eau si nécessaire). Former des boules

avec la pâte (pâte molle) et laisser reposer dans un sac en plastique au moins 1 h (de préférence toute une nuit).

Préparer la farce et former des boudins fins. Sur un plan de travail fariné étaler la pâte au rouleau finement, découper un rectangle, mettre un boudin de farce sur l'extrémité, enrouler 2 fois puis découper le surplus. Joindre les deux bouts du boudin et former un bracelet. Décorer à l'aide d'une pince à neqqache et enfourner jusqu'à ce que les gâteaux soient dorés.

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

### Sablés à la confiture et aux pistaches

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

**Pour la décoration :**  
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)

