

SPÉCIAL AÏD

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 (500g environ)
- Pour la meringue suisse :**
- 3 blancs d'œufs
 - 250 g sucre glace



- Dans une jatte mettez le beurre, les jaunes d'œufs, le sucre et la vanille. Mélangez 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 5min, votre meringue doit être brillante, satinée et former des pics.

-Étalez votre pâte sur un plan de travail fariné sur une épaisseur de 3mm, coupez à l'emporte-pièce la forme de votre choix. Préchauffez le four à 180°C

-Enfournez les sablés et comptez à peu près 5 à 6 min afin de les sécher.

-Sortez les sablés du four et décorez le pourtour de meringue à l'aide d'une poche à douille munie d'une douille cannelée et remettre au four pour 10 à 15min.

-Après cuisson laissez refroidir et mettez la confiture au milieu. Laissez sécher dans un endroit sec.

Extrait du site
www.la-cuisine-de-mes-racines.com

Biscuits à la noix de coco

Pour les sablés (13 à 15 pièces) :

- 65 g de margarine ramollie
- 30 g de sucre glace
- 30 g de poudre d'amandes
- 30 g de maïzena
- 1 jaune d'œuf
- farine, de 130 à 150 g de vanille

Pour les rochers

- 3 verres à thé de noix de coco
 - 1 verre à thé de sucre glace
 - 3 à 4 blancs d'œufs
 - Pâte à tartiner ou confiture
 - Un peu de chocolat noir
- Temps de préparation : 30 min**
- Temps de cuisson : 25 min**

Dans une terrine, mettez la margarine et le sucre glace. Incorporez le jaune d'œuf 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 emporte-pièce rond

jusqu'à épuisement de la pâte. Placez les biscuits sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé, recouvrez le dessus de noix de coco et enfournez dans un four préchauffé à 180°C pendant 12 à 15 minutes.

Extrait du site :
www.lesjoyauxdesherazade.com

TCHAREK MAÂSSEL

- 3 mesures de farine
 - 1 mesure de gras fondu
 - 1 œuf entier
 - 1 c. à c. de levure chimique
 - 1 cuillère à soupe de sucre glace
 - 1/2 verre à thé d'eau de fleur d'oranger
 - 1 c. à c. d'extrait de vanille, eau
- POUR LA FARCE :**
- 3 mesures d'amandes moulues
 - 1 mesure de sucre glace
 - 2 c. à s. de beurre fondu, eau de fleur d'oranger, miel + eau de fleur d'oranger

Mélangez la farine, la levure ajoutez le gras fondu, sabler la pâte entre les paumes des mains. Ajoutez l'œuf et



commencez à travailler la pâte sans la pétrir.

Ajouter l'eau et l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une pâte. Laissez reposer.

Préparer la farce en mélangeant les amandes en poudre le sucre en poudre, et le beurre. Ajouter un peu d'eau de fleur

d'oranger jusqu'à ce qu'on puisse former des boudins.

Étalez votre pâte sur une épaisseur 3 mm, découpez des carrés. Taillez des incisions comme le pour griwech. Mettez un peu de farce sur la pointe du carré et rouler de façon à donner la forme d'un croissant. Posez vos gâteaux sur un plateau allant au four.

Cuire 20 minutes environ à 180°. A la sortie du four, mettez vos tchareks dans du miel avec quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger. Décorer avec les amandes ou autres.

Extrait du site
www.djoumana-cuisine.overblog.com



Gâteaux secs aux noix

- 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

Pour 32 pièces :

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.



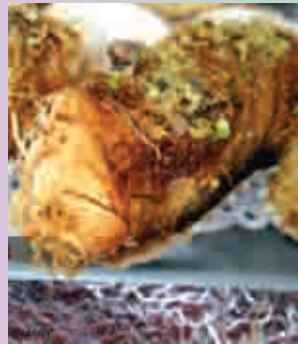
Rajouter la farine et la levure chimique et mélanger avec votre main pour ramasser la pâte. Mettre cette dernière au frigo pendant 30 minutes.

Retirer la pâte du frigo et faire 32 boules. Les passer dans les blancs d'œufs légèrement battus, ensuite dans les noix concassées. Faire un trou au centre des boules avec le petit doigt. Transférer sur un plateau allant au four et faire cuire à 180 degrés pendant 20 minutes.

Retirer du four et laisser refroidir. Remplir les trous avec une petite cuillère à café de confiture de fraise.

Extrait du site :
www.bonoise-recettes.com

Doigts de kounafa



- 500 g de ktaïfs (kounafa), smen ou beurre clarifié, une poignée de raisins secs, une poignée de cacahuètes hachées ou autres, 3 c. à soupe de sucre, smen, miel + eau de fleur d'oranger.

Prenez une mèche de kounafa de 6 cm sur 12 cm, étalez-la sur un plan de travail, badigeonnez de smen, mettez une noisette du mélange raisins secs, cacahuètes et sucre, roulez les ktaïfs, tout en serrant le mélange.

Placez au fur et à mesure dans un moule allant au four en les serrant les uns contre les autres. Eparpillez des morceaux de smen dessus.

Faire cuire dans un four préchauffé à 170 degrés jusqu'à ce que les kounafa soient bien dorées.

A la sortie du four, arrosez généreusement avec un mélange tiède de miel et de fleur d'oranger. Laissez bien absorber. Présentez dans des caissettes.

Extrait du site