

MAAJOUKA

Gâteau de semoule aux noix

Pour 35 gâteaux
environ

ingrédients

400 g de noix
500 g de beurre
1 kg de semoule
fine
30 cl de sirop de
sucre

1. Hachez finement les noix, réservez-les. Faites fondre le beurre et versez-le en même temps que 15 cl d'eau bien chaude sur la semoule. Mélangez intimement et séparez cette pâte en deux.
2. Étalez une première moitié de semoule dans un moule carré ou rond bien beurré, puis étalez dessus uniformément les noix hachées. Posez par dessus l'autre moitié de pâte à la semoule et pressez avec vos mains pour bien faire adhérer les différentes couches.
3. Avec la pointe d'un couteau, coupez des losanges ou des carrés. Enfourez à 190°C (th.6-7) et faites cuire pendant 40 mn. Le gâteau doit prendre une jolie couleur de pain d'épice.
4. Arrosez le gâteau de sirop de sucre à la sortie du four et laissez refroidir avant de servir.



QRASS BI TAMER

Petits gâteaux aux dattes

Ingrédients

pour la pâte

500 g de semoule fine
250 g de farine
400 g de beurre mou
1 pincée de sel
12,5 cl d'eau de fleur d'oranger
2 cuil. à soupe de sucre glace

pour la farce

1 kg de dattes
50 g de beurre
4 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger
2 cuil. à soupe de sucre glace

1. Préparez la pâte en mélangeant rapidement la semoule, la farine, le beurre, la pincée de sel et l'eau de fleur d'oranger. Formez une grosse boule et placez-la au frais pendant 1 h.

2. Pendant ce temps, préparez la farce. Dénoyautez les dattes et hachez-les grossièrement. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le beurre et l'eau de fleur d'oranger, puis faites-les cuire à feu doux pendant 10 mn en remuant constamment pour que les fruits n'attachent pas. Laissez refroidir.

3. Divisez la pâte en grosses boules de la taille d'un œuf. Si vous possédez un moule en bois, aplatissez la pâte, déposez-y un peu de pâte aux dattes et reformez le gâteau avec une petite rondelle de pâte sur le dessus. Sinon, coupez une rondelle avec un emporte-pièce, déposez-y un peu un peu de farce et disposez par-dessus une deuxième rondelle que vous souderez à la première avec un peu d'eau. Faites des dessins sur le dessus avec une fourchette ou un couteau.

4. Disposez sur une plaque à pâtisserie beurrée et faites cuire à four moyen pendant 25 mn. Saupoudrez de sucre glace à la sortie du four.



MAAMOULS

Petits gâteaux aux pistaches

Ingrédients

pour la pâte

1 kg de farine
500 g de beurre mou
1 pincée de sel
12,5 cl d'eau de fleur d'oranger

pour la farce

400 g de pistaches
400g de sucre en poudre
6 cuil à soupe d'eau de fleur d'oranger

1. Préparez la pâte. Mélangez du bout des doigts la farine et le beurre puis ajoutez en une seule fois l'eau de fleur d'oranger, 12,5 cl d'eau et la pincée de sel.

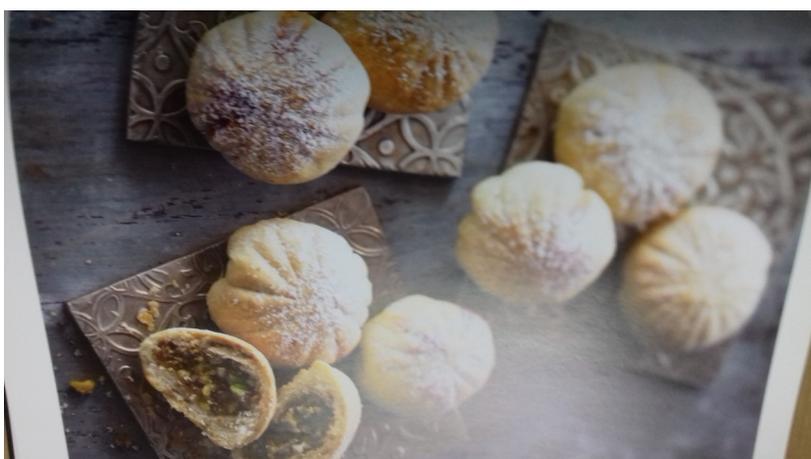
2. Formez rapidement une boule sans trop travailler la pâte qui doit avoir l'aspect d'une pâte sablée. Placez la pâte au réfrigérateur pendant 1 h.

3. Hachez les pistaches et mélangez-les au sucre et à l'eau de fleur d'oranger.

4. Formez des boules de pâte de la taille d'une grosse noix et faites un petit creux dans lequel vous glisserez un peu de farce. Refermez et aplatissez légèrement le gâteau avec la main.

5. Si vous avez un moule à maamouls, placez-y les gâteaux afin d'y imprimer un motif. Sinon, dessinez des rayures ou des quadrillages avec la pointe d'une fourchette ou d'un couteau.

6. Disposez les gâteaux sur une plaque à pâtisserie beurrée ou revêtue de papier sulfurisé et faites cuire à 180°C (th 6) pendant 35 mn. Les gâteaux doivent être à peine colorés. Saupoudrez-les de sucre glace à la sortie du four.



GH'RAYBA Sablés aux amandes

Ingrédients

350 g de beurre mou

250 g de sucre en poudre

60 g d'amandes en poudre

500g de farine

1. Malaxez le beurre en y ajoutant petit à petit le sucre, les amandes en poudre et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte bien souple.

2. Prélevez une petite boule de pâte (de la taille d'un œuf) et roulez-la entre vos mains mains pour en faire un serpent. Enroulez-le en bracelet en appuyant légèrement pour aplatir et coller.

3. Déposez les bracelets au fur et à mesure sur un plateau beurré et fariné.

4. Faites cuire au four préchauffé à 160°C (th 5-6) pendant 25 mn. Les sablés doivent être à peine colorés.



BARRAZEK

Biscuits croquants au sésame

Ingrédients

500g de farine
250 g de sucre en
poudre
200 g de beurre mou
1 cuil. à café de
levure chimique (1
sachet)
250 g de graines de
sésame

1. Mélangez intimement la farine, le sucre, le beurre, la levure et 10 cl d'eau jusqu'à l'obtention d'une pâte assez compacte.

2. Etalez la pâte au rouleau sur 0,5 cm d'épaisseur. Coupez des ronds à l'aide d'un verre (ou d'un emporte-pièce).

3. Versez les graines de sésame dans une assiette creuse et pressez-y un côté du gâteau pour y faire adhérer les graines. Déposez sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

4. Faites cuire dans un four préchauffé à 160 °C (th 5-6) pendant 20 mn. Les biscuits doivent être bruns et croquants.



CORNES DE GAZELLE

ingrédients

500 g de pâte
d'amandes
40 g de beurre
demi-sel
250 g de farine
3 cuil. à soupe d'eau
de fleur d'oranger
1 blanc d'oeuf

1. Travaillez à la main la pâte d'amandes afin de la rendre malléable. Formez des petites boules de pâtes d'amandes de la taille d'une noix, puis façonnez celles-ci en forme de cigares.

2. Faites fondre le beurre. Dans un saladier, mettez la farine en formant un puits au centre. Versez-y le beurre fondu et 2 cuil. à soupe d'eau de fleur d'oranger. Mélangez avec les doigts. Incorporez l'eau de fleur d'oranger restante et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène.

3. Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte sur une épaisseur de 1 mm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Découpez-la en disques à l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre (autant que de boules de pâtes d'amandes).

4. Disposez les disques sur une feuille de papier sulfurisé. Au centre de chaque disque, placez un cigare de pâte d'amandes. Humectez le bord des disques de pâte avec un peu de blanc d'oeuf préalablement battu à la fourchette. Rabattez le disque de pâte sur la boule de pâte d'amandes. Pressez les bords de la pâte ensemble avec les doigts afin de bien souder les cornes de gazelle.

5. Préchauffez le four à 180°C (th 6). Donnez aux cornes la forme d'un croissant en les courbant un peu. Piquez-les légèrement avec une fourchette et badigeonnez-les de blanc d'oeuf. Enfournez-les pour 15 mn de cuisson. Laissez refroidir avant de servir.

