



Librairie AL-OUA
Edition et Diffusion

15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca
Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69
E-mail : alouma@menara.ma

La nouvelle Collection de

Choumicha

Les biscuits



D.L : 219 / 2010



La nouvelle Collection de

Choumicha

Les biscuits

1



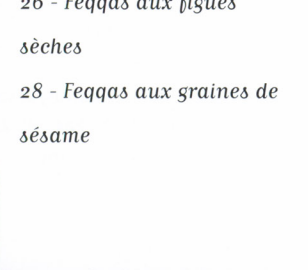
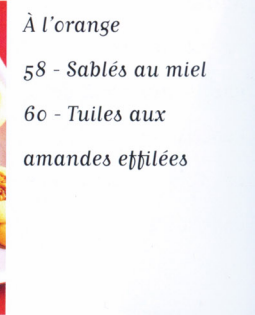
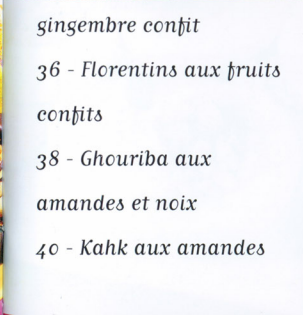
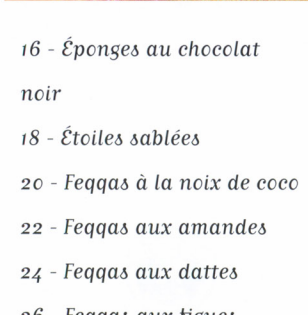
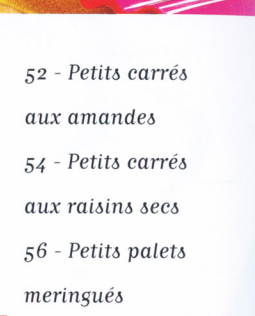
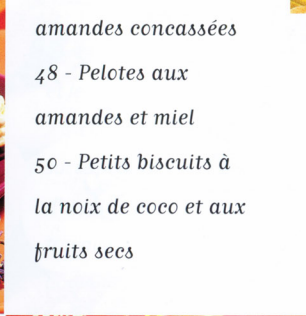
Librairie AL-OUA

Edition et Diffusion

15-17, Rue Al Imam kastallani - Habous/casablanca

Tél. : 05 22 44 07 44 / 05 22 31 94 89 - Fax : 05 22 30 65 69

E-mail : alouma@menara.ma



4 - Biscuits à la
confiture

6 - Biscuits aux
cacahuètes

8 - Biscuits aux noix

10 - Carrés fourrés aux
dattes

12 - Cornes de
gazelle aux amandes
concassées

14 - Cornets farcis aux
cacahuètes

16 - Éponges au chocolat
noir

18 - Étoiles sablées

20 - Feqqas à la noix de coco

22 - Feqqas aux amandes

24 - Feqqas aux dattes

26 - Feqqas aux figues

sèches

28 - Feqqas aux graines de

sésame

30 - Financiers au
chocolat

32 - Financiers aux
amandes

34 - Florentins au

gingembre confit

36 - Florentins aux fruits
confits

38 - Ghouriba aux
amandes et noix

40 - Kahk aux amandes

42 - Macarons à la
vanille

44 - Macarons au
chocolat

46 - Palets aux
amandes concassées

48 - Pelotes aux
amandes et miel

50 - Petits biscuits à
la noix de coco et aux
fruits secs

52 - Petits carrés
aux amandes

54 - Petits carrés
aux raisins secs

56 - Petits palets
meringués

À l'orange

58 - Sablés au miel

60 - Tuiles aux
amandes effilées



BISCUITS À LA CONFITURE

Ingrédients

200 g de farine
1 pincée de levure
chimique
50 g de poudre
d'amandes
1 pincée de sel
100 g de beurre
100 g de sucre glace
2 jaunes d'œufs

Pour le décor

80 g de confiture de
fraises
50 g d'amandes
concassées grillées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 160°C. Dans un récipient, tamiser la farine avec la levure, la poudre d'amandes et le sel.

2 - Dans un autre bol, travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse. Ajouter les jaunes d'œufs et le mélange farine/poudre d'amandes, travailler tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.

3 - Préparer des petites boulettes de pâte de la taille d'une noix, les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Appuyer légèrement sur le centre des boulettes avec le pouce pour faire un creux. Enfourner pendant 12 mn.

4 - Sortir les biscuits du four, en garnir le centre de confiture et les saupoudrer d'amandes concassées.

BISCUITS AUX CACAHUÈTES

Ingédients

150 g de beurre
100 g de sucre glace
2 œufs
farine (selon
absorption)
1 pincée de sel

Pour la farce

500 g de cacahuètes
grillées et pelées
250 g de sucre glace

Pour le décor

1 œuf

Préparation

1 - Préchauffer le four à 160°C. Travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse. Ajouter les œufs, le sel et la farine selon l'absorption pour obtenir une pâte homogène et souple, l'envelopper dans un film alimentaire et la mettre au réfrigérateur pendant 15 mn.

2 - Moudre les cacahuètes avec le sucre pour obtenir une pâte, la façonner en boudins.

3 - Diviser la pâte en boulettes, les étaler en abaisses fines de 3 mm d'épaisseur, puis les couper en rubans de 8 cm de largeur, les badigeonner d'œuf.

4 - Enrober les boudins de cacahuètes avec les rubans de pâte, les découper en bâtonnets de 5 cm de long, les enrouler en spirale.

Les déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 10 mn.



Mettre un boudin de cacahuètes sur un ruban de pâte.



Enrouler et abaisser légèrement le rouleau.



Découper en morceaux de 1 cm d'épaisseur.



L'enrouler sur lui même pour lui donner une forme de spirale.



BISCUITS AUX NOIX

Ingrédients

350 g de farine
1 pincée de sel
1 sachet de sucre
vanillé
250 g de beurre
150 g de sucre glace
1 grand œuf
150 g de noix

Pour le décor

1 blanc d'œuf
80 g de sucre semoule
1 sachet de sucre
vanillé

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Tamiser la farine, le sel et le sucre vanillé. Hacher grossièrement les noix à l'aide d'un couteau.

2 - Dans un récipient travailler le beurre et le sucre glace pour obtenir une crème lisse. Ajouter le mélange farine/sucre, l'œuf et les noix hachées en travaillant le tout pour obtenir une pâte homogène.

3 - Diviser la pâte en 8 boules, les façonner en bâtonnets de 4 cm d'épaisseur puis les réserver au congélateur pendant 1 heure.

4 - Mélanger le sucre semoule réservé pour la garniture avec le sucre vanillé, badigeonner les bâtonnets de blanc d'œuf et les passer dans le sucre.

5 - Couper les bâtonnets de pâte en biscuits fins, les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 10 mn.

6 - Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille avant de les déguster.

CARRÉS FOURRÉS AUX DATTES

Ingrédients

300 g de farine
50 g de poudre
d'amandes
1 pincée de sel
150 g de sucre glace
180 g de beurre
1/2 c. à café de zeste
d'orange râpé
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de lait froid

Pour la farce

450 g de dattes
dénoyautées cuites
à la vapeur
50 g de beurre
80 g de sucre semoule
3 bonnes pincées de
clous de girofle

Pour servir

2 c. à soupe de sucre
glace

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand plat, tamiser la farine avec la poudre d'amandes, le sel et le sucre glace. Ajouter le zeste d'orange et le beurre coupé en petits morceaux. Travailler le mélange du bout des doigts de façon à ce qu'il ait une consistance sablée.

2 - Lier la préparation avec le jaune d'œuf et le lait froid pour obtenir une pâte lisse. L'envelopper dans du film alimentaire et la laisser reposer au frais le temps de préparer la farce.

3 - Mettre les dattes dans un récipient, ajouter le beurre, le sucre et le clou de girofle. Travailler la préparation à la main pour obtenir une pâte de dattes homogène. Confectionner des boudins avec la pâte de dattes de 2 cm d'épaisseur.

4 - Diviser la pâte à biscuits en deux boules : les étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie puis les diviser en rectangles de 25 cm par 5 cm.

5 - Garnir le rectangle de pâte avec un boudin de pâte de dattes et le recouvrir avec un autre rectangle de pâte à biscuits. Appuyer légèrement sur les bords pour les souder. Découper des carrés avec un couteau pour obtenir des biscuits fourrés aux dattes. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte à biscuits et de la pâte de dattes.

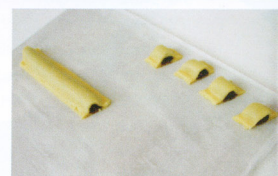
6 - Disposer les carrés fourrés aux dattes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et enfourner pendant 25 mn. Sortir les carrés du four et les laisser refroidir avant de les saupoudrer de sucre glace.



Déposer sur chaque ruban de pâte un boudin de pâte de dattes et couvrir avec un autre ruban de pâte.



Découper les bords pour enlever l'excédent de pâte puis détailler le boudin farci en morceaux.



Disposer les carrés de dattes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.



CORNES DE GAZELLE AUX AMANDES CONCASSÉES

Ingrédients

500 g de farine
1 pincée de sel
1 c. à soupe de beurre
fondu
1 c. à soupe d'huile
1 c. à soupe de miel
1 œuf
eau tiède

Pour la pâte d'amandes

1 kg d'amandes
blanchies et mondées
500 g de sucre semoule
8 cl d'eau de fleurs
d'oranger
50 g de beurre
1/2 c. à café de
cannelle moulue
1 pincée de mastic
(gomme arabique)

Pour le décor

250 g d'amandes
concassées
1 blanc d'œuf

Préparation

1 - Mettre la farine avec le sel dans un récipient (une gasaâ). Ajouter le beurre fondu, l'huile, le miel et l'œuf. Amalgamer tous les ingrédients, ajouter un peu d'eau.

2 - Mélanger pour obtenir une pâte homogène, la pétrir jusqu'à ce qu'elle devienne malléable et élastique. La couvrir avec un linge et la laisser reposer durant 5 mn.

• Préparation de la pâte d'amandes :

3 - Mélanger les amandes avec le sucre ; les passer au hachoir manuel. Ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le beurre, la cannelle et le mastic (gomme arabique) moulu avec un peu de sucre. Malaxer le mélange.

4 - S'enduire les mains d'huile et confectionner des boudins de 6 cm de longueur sur 2 cm d'épaisseur.

• Préparation des cornes de gazelle :

5 - Prendre la pâte mise de côté, la partager en petites boulettes. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler les boulettes sur un plan de travail huilé pour obtenir de fines abaisses de pâte.

6 - Disposer un boudin de pâte d'amandes sur une abaisse de pâte et replier cette dernière. Appuyer pour fixer les rebords de chaque corne de gazelle et faire adhérer l'abaisse à la pâte d'amandes.

7 - Découper la corne à la roulette dentelée, puis la travailler légèrement avec les doigts pour qu'elle prenne la forme d'un croissant (voir mode d'emploi page 63).

8 - Coller les deux bouts de la corne en appuyant légèrement avec les doigts pour leur donner cette forme (voir photo ci-contre). Tremper le bout des cornes de gazelle dans le blanc d'œuf puis dans les amandes concassées. Piquer les cornes de gazelle à l'aide d'une aiguille pour permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

9 - Les badigeonner de beurre fondu et les laisser sécher pendant 2 heures à l'air libre. Les faire cuire au four 10 minutes à 180°C.

CORNETS FARCIS AUX CACAHUÈTES

Ingrédients

50 g de beurre
1 verre d'eau de fleurs
d'oranger
1 c. à soupe de sucre
glace
farine (selon
absorption)
1 pincée de sel

Pour la farce

500 g de cacahuètes
grillées et moulues
miel

Pour le décor

blanc d'œufs
chocolat noir

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse.

2 - Ajouter l'eau de fleurs d'oranger et la farine tamisée avec le sel selon l'absorption pour obtenir une pâte homogène et souple.

3 - Diviser la pâte en boulettes, les étaler en abaisses fines de 3 mm d'épaisseur. Détailler les abaisses en rubans de 1 cm de largeur. Recouvrir des moules en forme de cornets avec cette pâte, la badigeonner avec le blanc d'œuf.

4 - Les déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 mn.

5 - Bien mélanger la poudre de cacahuètes avec le miel. Faire fondre le chocolat au bain-marie.

6 - Détacher les biscuits des moules et les laisser refroidir. Les remplir avec le mélange des cacahuètes au miel puis tremper le haut du cornet dans le chocolat fondu. Laisser sécher sur une feuille de papier sulfurisé à l'air libre.



1 - Étaler la pâte en abaisse fine de 3 mm d'épaisseur



2 - Détailler l'abaisse en rubans de 1 cm de largeur



3 - Recouvrir des moules en forme de cornets avec les rubans de pâte



4 - Déposer les cornets recouverts de pâte sur une plaque avant d'enfourner



ÉPONGES AU CHOCOLAT NOIR

Ingrédients

50 g de farine
200 g de poudre
d'amandes
175 g de sucre glace
8 blancs d'œufs
70 g de sucre semoule

Pour le décor

100 g d'amandes
concassées
150 g de chocolat noir

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C pendant 10 mn et l'éteindre. Tamiser la farine avec la poudre d'amandes et le sucre glace, disposer le mélange sur une plaque et le mettre au four chaud pour le déshumidifier.

2 - Monter les blancs d'œufs en neige ferme en ajoutant petit à petit le sucre semoule. Incorporer par petites quantités le mélange farine/poudre d'amandes aux blancs d'œufs en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et aérée.

3 - Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille d'un centimètre de diamètre. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé déposer l'équivalent d'un doigt de pâte de 7 cm de long. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Saupoudrer chaque doigt d'amandes concassées.

4 - Mettre la plaque au four préchauffé pendant 15mn. A la sortie du four, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

5 - Faire fondre le chocolat noir au bain-marie. Assembler les biscuits deux par deux et les tremper à moitié dans le chocolat, les déposer sur une feuille de papier sulfurisé et les laisser durcir.

ÉTOILES SABLÉES

Ingédients

300 g de farine
1 sachet de levure
chimique
1 pincée de sel
100 g de sucre glace
150 g de beurre
50 g de noix de coco
râpée
1 œuf

Pour le décor

2 c. à soupe de sucre
glace

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Tamiser la farine avec le sel et la levure. Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre glace pour obtenir une crème lisse.

2 - Ajouter l'œuf, la noix de coco et le mélange farine/levure. Travailler le mélange à la main jusqu'à obtenir une pâte homogène, l'envelopper dans un film alimentaire et la garder au frais pendant 1 heure.

3 - Étaler la pâte sur un plan de travail fariné pour avoir une abaisse de 3 mm d'épaisseur.

Avec un emporte-pièce en forme d'étoile, découper les biscuits.

Les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 10 mn.

4 - Sortir les biscuits du four, les laisser refroidir et les saupoudrer de sucre glace.





FEQQAS À LA NOIX DE COCO

Ingrédients

250 g de farine
1 pincée de sel
20 g de poudre de noix
de coco
150 g de beurre
80 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de lait froid
1 c. à soupe de jus de
citron

Pour la farce

50 g de noix de coco
râpée
2 c. à soupe de
confiture de cerise

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Tamiser la farine avec le sel et la poudre de noix de coco.

2 - Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre glace pour obtenir une crème lisse. Ajouter le jaune d'œuf, le mélange farine/poudre de noix de coco, le lait et le jus de citron et travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène, l'envelopper dans un film alimentaire et la garder au frais pendant 1 heure.

3 - Etaler la pâte sur un plan de travail fariné pour avoir une abaisse de 3 mm d'épaisseur. A l'aide d'un pinceau badigeonner la pâte de confiture de cerise, la saupoudrer de noix de coco, couper des bandes de 8 cm de largeur, rouler les bandes de pâte autour de la farce pour obtenir des boudins.

Les réserver au frais pendant 1/2 heure.

4 - Découper ces boudins en biscuits fins, les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 mn.

5 - Sortir les biscuits du four, les laisser refroidir sur une grille.

FÈQQAS AUX AMANDES

Ingédients

380 g de farine
1 pincée de sel
1 sachet de levure chimique
250 g d'amandes
70 g de beurre ramolli
220 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
3 œufs moyens
50 g de raisins secs

Préparation

1 - Préchauffer le four à 190°. Tamiser la farine, le sel et la levure chimique. Hacher grossièrement les amandes à l'aide d'un couteau.

2 - Travailler le beurre, le sucre et le sucre vanillé pour obtenir une crème lisse. Incorporer les œufs un à un, le mélange farine/levure, les raisins secs et les amandes hachées. Mélanger énergiquement pour obtenir une pâte homogène. Diviser la pâte en quatre boudins de 30 cm de long, les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 20 mn.

3 - Sortir les boudins du four et les laisser refroidir pendant 30 mn, les découper ensuite en tranches de 1 cm d'épaisseur. Baisser la température à 170°C.

4 - Placer les biscuits sur la plaque et les remettre au four pendant 15 mn. Laisser les fèqqas refroidir avant de les servir.

Bon à savoir

Placer les fèqqas dans une boîte fermée hermétiquement pour qu'ils gardent leur croquant pendant plusieurs semaines.





FEQQAS AUX DATTES

Ingrédients

100 g de sucre glace
50 g de beurre
1 jaune d'œuf
farine (selon
absorption)
1 pincée de sel

Pour la farce

500 g de dattes
dénoyautées
1 c. à café de zeste
d'orange râpé
1 pincée de clou de
girofle
1 c. à soupe de beurre
1 c. à café d'eau de
fleurs d'oranger

Pour le décor

blanc d'œufs
amandes concassées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse. Ajouter le jaune d'œuf, le sel puis la farine selon l'absorption pour obtenir une pâte souple.

Réserver au réfrigérateur le temps de préparer la farce.

2 - Couper les dattes en dés et les hacher finement. Mettre la pâte de dattes dans un bol et lui ajouter l'eau de fleurs d'oranger, le beurre, le zeste d'orange et le clou de girofle.

Bien mélanger et façonner la farce en forme de boudins.

3 - Diviser la pâte en boulettes, les étaler en abaisses très fines. Les découper en un ruban de 7 cm. Enrober les boudins de dattes de ce ruban (voir la technique p.27), les réserver au frais pendant une demi-heure.

4 - Les sortir du réfrigérateur, les badigeonner avec le blanc d'œuf et les saupoudrer d'amandes concassées puis les découper en bâtonnets de 3 cm de long.

5 - Les déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 10 mn.

FEQQAS AUX FIGUES SÈCHES

Ingédients

100 g de sucre glace
50 g de beurre
1 jaune d'œuf
farine (selon
absorption)
1 pincée de sel

Pour la farce

500 g de figues sèches
1 pincée de cannelle
1 pincée de cardamome
1 c. à soupe de beurre
1 c. à café d'eau de
fleurs d'oranger

Pour le décor

100 g de chocolat noir

Préparation

1 - Mélanger le sucre et le beurre pour obtenir une crème lisse. Ajouter l'œuf, le sel puis la farine selon l'absorption pour obtenir une pâte souple.

Mettre au réfrigérateur le temps de préparer la farce.

2 - Enlever le petit pédoncule des figues puis les hacher finement.

Mettre la pâte de figues dans un bol et ajouter le beurre, les épices et l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger.

Façonner la farce en forme de boudins.

3 - Diviser la pâte en boulettes, les étaler en abaisses très fines.

Les découper en rubans de 7 cm. Déposer la farce au milieu du ruban et l'entourer de pâte.

Découper, en biais, des bâtonnets de 3 cm. Les mettre à cuire dans un four à 160°C pendant 10 mn.

4 - A la sortie du four, tremper un seul côté du feqqas dans le chocolat fondu.

Laisser sécher à l'air avant de déguster.



Déposer un boudin de pâte de figues sur un ruban de pâte.



Enrouler et abaisser légèrement le rouleau.



Découper en bâtonnets de 3 cm.



FEQQAS AUX GRAINES DE SÉSAME

Ingrédients

200 g de farine
30 g de poudre
de lait
1 pincée de sel
1 pincée de cannelle
100 g de beurre
80 g de sucre glace
1 jaune d'œuf
1 c. à soupe d'eau
froide

Pour la farce

80 g de graines de
sésame grillées
30 g de sucre semoule
1 pincée de cannelle
20 g de beurre

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Tamiser la farine avec la poudre de lait, le sel et la cannelle.

2 - Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre glace pour obtenir une crème lisse. Ajouter le jaune d'œuf, le mélange farine/poudre de lait et l'eau puis travailler le tout jusqu'à obtenir une pâte souple, l'envelopper dans un film alimentaire et la garder au frais pendant 1 heure.

3 - Moudre les graines de sésame grillées avec le sucre semoule et la cannelle. Ajouter à cette préparation le beurre.

4 - Etaler la pâte sur un plan de travail fariné pour avoir une abaisse de 3 mm d'épaisseur.

Déposer une couche fine de farce sur la pâte. Couper des bandes de 8 cm de largeur, rouler les bandes de pâte autour de la farce pour obtenir des boudins. Les réserver au frais pendant 1/2 heure.

5 - Découper les boudins en biscuits fins et les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 12 mn.

6 - Sortir les biscuits du four, et les laisser refroidir sur une grille.

FINANCIERS AU CHOCOLAT

Ingrédients

250 g de beurre
100 g de farine
100 g de poudre
d'amandes
40 g de poudre de
cacao
1 pincée de sel
1 sachet de sucre
vanillé
250 g de sucre semoule
250 g de blanc d'œufs

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre.

Le laisser cuire jusqu'à ce qu'il prenne une couleur dorée.

2 - Dans un récipient, tamiser la farine, la poudre d'amandes, la poudre de cacao, le sel et le sucre vanillé. Mélanger le tout avec le sucre semoule.

3 - Dans un autre récipient, fouetter légèrement le blanc d'œufs, lui incorporer le mélange farine/poudres d'amandes et de cacao.

4 - Verser le beurre sur la pâte obtenue et mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse et homogène.

Remplir de pâte jusqu'aux 3/4 des moules à financiers beurrés et farinés (ou des caissettes en papier), puis les enfourner pendant 15 mn.

5 - Laisser refroidir les financiers avant de les démouler.





FINANCIERS AUX AMANDES

Ingrédients

250 g de beurre
100 g de farine
140 g de poudre
d'amandes
1 pincée de sel
1 sachet de sucre
vanillé
250 g de sucre semoule
250 g de blanc d'œufs

Pour le décor

80 g d'amandes effilées
2 c. à soupe de sucre
glace

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le beurre, et le laisser prendre une couleur dorée.

2 - Dans un récipient, tamiser la farine, la poudre d'amandes, le sel, le sucre vanillé et mélanger le tout avec le sucre semoule.

Incorporer le blanc d'œufs au mélange farine/poudre d'amandes.

3 - Verser le beurre sur la pâte et mélanger avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse et homogène.

4 - Verser la pâte dans des moules à financiers beurrés et farinés (ou des caissettes en papier), garnir avec les amandes effilées puis enfourner pendant 15 mn.

5 - Laisser refroidir les financiers avant de les démouler.

Les saupoudrer de sucre glace avant de les servir.

FLORENTINS AU GINGEMBRE CONFIT

Ingrédients

50 g de farine
1 pincée de sel
94 g de sucre semoule
12,5 cl de crème fraîche
33 g de glucose
33 g de miel
63 g de beurre
60 g de gingembre
confit
70 g d'écorce d'orange
confite
100 g d'amandes
effilées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Tamiser la farine et le sel.

2 - Dans une casserole sur feu doux, mettre le sucre, la crème fraîche, le glucose, le miel, le beurre, l'écorce d'orange et le gingembre confits coupés en petits morceaux.

3 - Bien mélanger avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition puis incorporer la farine et les amandes effilées. Continuer à remuer sur feu doux pendant 3mn.

4 - Garnir les petits moules avec un peu de pâte. Enfourner pendant 15 mn, ensuite couvrir les moules d'une feuille de papier sulfurisé et continuer la cuisson pendant 15 mn.

5 - A la sortie du four, laisser les florentins refroidir complètement pour qu'ils durcissent avant de les retirer des moules.



Déposer sur le plan de travail le moule en silicone, la pâte des florentins et un bol rempli d'eau.



Tremper la main dans l'eau.



Façonner des petites boulettes et les disposer dans le moule.



FLORENTINS AUX FRUITS CONFITS

Ingrédients

250 g de sucre semoule
12 cl de crème
fraîche
10 g de glucose
150 g de miel
125 g de beurre
350 g d'amandes
concassées
50 g d'écorce d'orange
confite
50 g de fruits confits

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole sur feu doux, mettre le sucre, la crème fraîche, le glucose, le beurre et le miel.

Bien mélanger avec une cuillère en bois et laisser cuire jusqu'à ébullition.

2 - Incorporer les amandes concassées, l'écorce d'orange et les fruits confits coupés en petits morceaux. Continuer à remuer jusqu'à ce que la préparation prenne une couleur légèrement dorée.

3 - Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, déposer des cuillerées à café de la préparation en les espaçant, jusqu'à épuisement de la pâte.

Enfourner pendant 13 mn.

4 - Sortir la plaque du four.

A l'aide d'une cuillère, ramener légèrement les bords des florentins vers le centre pour leur donner une forme ronde régulière.

Laisser les florentins refroidir complètement avant de les retirer de la plaque.

GHOURIBA AUX AMANDES ET NOIX

Ingrédients

250 g de noix
250 g d'amandes
blanchies et mondées
250 g de sucre semoule
30 g de beurre fondu
1 sachet et demi de
levure chimique
1 grand œuf
1 c. à soupe d'eau de
fleurs d'oranger
1 c. à café de zeste de
citron ou d'orange râpé

Pour le décor

50 g de sucre glace

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C. Griller légèrement les noix au four pendant 5 mn, les laisser refroidir puis les débarasser de leurs pellicules en les frottant avec un linge propre.

2 - Moudre les amandes et les noix avec le sucre.

3 - Dans un récipient, mettre les amandes et les noix moulues, le zeste de citron (ou d'orange), la levure chimique, le beurre fondu, l'œuf et l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.

4 - Confectionner des petites boulettes et les enrober de sucre glace, les décorer avec la pointe d'une fourchette, les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les enfourner pendant 15 mn.

5 - Sortir les ghouriba du four et les laisser refroidir complètement avant de les retirer de la plaque.





KAHK AUX AMANDES

Ingrédients

500 g de farine
1 œuf
1/2 verre (à thé) d'huile
de table
1 c. à soupe de miel
1 pincée de sel
eau tiède

Pour la farce

500 g d'amandes
250 g de sucre semoule
1 c. à soupe d'eau de
fleurs d'oranger
1 pincée de mastic
(gomme arabique)
1 c. à café de beurre
1 pincée de cannelle
moulue

Pour la finition

1 jaune d'œuf

Pour le décor

Sucre glace

Préparation

1 - Déposer au centre de la farine l'œuf, l'huile, le miel et le sel. Bien mélanger et ajouter la quantité d'eau suffisante pour avoir une pâte homogène. Pétrir énergiquement jusqu'à obtention d'une pâte souple. La mettre dans un film alimentaire et la laisser reposer pendant 10 mn.

2 - Passer au hachoir les amandes mondées avec le sucre semoule. Les mélanger avec l'eau de fleurs d'oranger, le mastic, la cannelle et le beurre, d'une manière homogène. Façonner la pâte d'amandes en petits boudins de la taille d'un doigt.

3 - Étaler la pâte en un ruban de 5 cm de large sur 10 cm de longueur. Déposer un boudin de pâte d'amandes sur le ruban de pâte, ramener les côtés en laissant apparaître un peu de pâte d'amandes. Travailler avec les doigts pour coller le ruban de pâte. Souder les deux bords avec du jaune d'œuf (voir mode d'emploi page 62).

4 - Disposer les kahks sur une plaque beurrée et faire cuire au four à 160°C pendant 12 mn. à leur sortie du four, saupoudrer les kahks encore chauds de sucre glace.

MACARONS A LA VANILLE

Ingrédients

300 g de poudre
d'amandes
240 g de blanc d'œufs
500 g de sucre glace
100 g de sucre semoule
2 sachets de sucre
vanillé

Pour le décor

2 c. à soupe de
confiture de framboises

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C puis l'éteindre. Etaler la poudre d'amandes sur une plaque et mettre au four chaud pour la déshumidifier.

2 - Monter le blanc d'œufs en neige ferme en ajoutant petit à petit le sucre semoule pour avoir une meringue.

Incorporer la poudre d'amandes, le sucre glace et le sucre vanillé à la meringue en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et aérée.

3 - Mettre la pâte dans une poche à douille. Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, déposer l'équivalent d'une noix de la préparation.

Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Mettre la plaque au four préchauffé pendant 8 à 10 mn.

4 - A la sortie du four, laisser les macarons refroidir complètement pour qu'ils durcissent avant de les retirer de la plaque.

5 - Etaler un peu de confiture sur un macaron et le coller avec un autre.



Mettre la pâte dans une poche à douille.



Déposer l'équivalent d'une noix de pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.



MACARONS AU CHOCOLAT

Ingrédients

300 g de poudre
d'amandes
240 g de blanc d'œufs
500 g de sucre glace
100 g de sucre semoule
50 g de poudre de
cacao

Pour le décor

chocolat noir

Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C puis l'éteindre. Etaler la poudre d'amandes sur une plaque et la mettre au four chaud pour la déshumidifier.

2 - Monter le blanc d'œufs en neige ferme en ajoutant petit à petit le sucre semoule.

Incorporer la poudre d'amandes, le sucre glace et la poudre de cacao à la meringue en mélangeant délicatement avec une cuillère en bois pour obtenir une pâte homogène et aérée. Mettre la pâte dans une poche à douille.

3 - Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, déposer l'équivalent d'une noix de la préparation. Continuer ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Mettre la plaque au four préchauffé pendant 8 à 10 mn.

4 - A la sortie du four, laisser les macarons refroidir complètement pour qu'ils durcissent avant de les retirer de la plaque.

5 - Faire fondre le chocolat dans un bain-marie. Etaler un peu de chocolat noir sur un macaron et le coller avec un autre, déposer sur du papier sulfurisé et laisser durcir.

PALETS AUX AMANDES CONCASSÉES

Ingrédients

250 g de beurre
250 g de sucre glace
2 œufs
300 g de farine
1 pincée de sel

Pour le décor

100 g d'amandes
concassées
50 g de confiture
d'abricot

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre glace pour obtenir une crème lisse.

2 - Ajouter les œufs et la farine tamisée avec le sel. Mélanger jusqu'à obtenir une pâte homogène et légère.

3 - Verser la pâte dans une poche munie d'une douille d'un centimètre de diamètre.

Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, déposer des noisettes de pâte en les espaçant, jusqu'à épuisement de la préparation.

Garnir les palets avec des amandes concassées et enfourner pendant 20 mn.

4 - A la sortie du four, laisser refroidir les biscuits sur une grille.

Assembler les biscuits deux par deux avec la confiture.





PELOTES AUX AMANDES ET MIEL

Ingédients

50 g de beurre fondu
10 cl de lait
2 c. à soupe d'eau de
fleurs d'oranger
farine (selon
absorption)
1 pincée de sel

Pour la farce

500 g d'amandes
250 g de sucre semoule

Pour servir

250 g de miel

Préparation

1 - Mélanger le beurre avec le lait et l'eau de fleurs d'oranger. Ajouter la farine et le sel jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laisser reposer.

2 - Monder les amandes, les frire et les moudre finement avec le sucre semoule.

Les façonner en petites boulettes de la taille d'une noix.

3 - Faire passer la pâte dans l'appareil à spaghettis. Rouler les fils de pâte obtenus autour de la boulette d'amandes comme on ferait avec une pelote de laine.

4 - Déposer les pelotes aux amandes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Les faire cuire dans un four à 180°C pendant 15 mn.

A la sortie du four, arroser les pelotes de miel.

Bon à savoir

Pour donner un goût épicé aux pelotes, n'hésitez pas à utiliser une pincée de noix de muscade, de cardamome ou de badiane pour parfumer la pâte d'amandes.



PETITS BISCUITS À LA NOIX DE COCO ET AUX FRUITS SECS

Ingédients

100 g de farine
1 pincée de sel
1/2 sachet de levure
chimique
150 g de noix de coco
râpée
50 g de fruits confits
coupés en petits
morceaux
70 g de beurre
130 g de sucre glace
2 œufs

Préparation

- 1 - Préchauffer le four à 180°C. Dans un grand bol, tamiser la farine avec le sel et la levure. Ajouter la noix de coco et les fruits confits.
- 2 - Dans un autre bol, travailler le beurre avec le sucre pour obtenir une crème lisse. Ajouter les œufs et le mélange farine/levure, bien mélanger pour avoir une préparation homogène.
- 3 - Verser la préparation dans des petites caissettes en papier, les disposer sur une plaque et les enfourner pendant 15 mn.
- 4- Sortir les biscuits du four, les laisser refroidir sur une grille.

PETITS CARRÉS AUX AMANDES

Ingrédients

250 g de beurre
150 g de sucre glace
350 g de farine
2 c. à soupe rases de
poudre d'amandes
1 pincée de sel
1 sachet de sucre
vanillé
100 g d'amandes avec
leurs peaux
1 grand œuf

Pour le décor

1 œuf battu

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Tamiser la farine, la poudre d'amandes, le sel et le sucre vanillé. Hacher grossièrement les amandes à l'aide d'un couteau.

2 - Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre glace pour obtenir une crème lisse.

Ajouter le mélange farine/poudre d'amandes, l'œuf et les amandes hachées en travaillant le tout pour obtenir une pâte homogène.

3 - Dans un cadre carré, posé sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, tasser la pâte obtenue et égaliser la surface à l'aide d'une spatule. Mettre au congélateur pendant 1 heure.

4 - Retirer la pâte du cadre et la découper à l'aide d'un couteau aiguisé en 4 parts égales, détailler chaque part en biscuits fins de 3 mm d'épaisseur.

5 - Disposer les biscuits sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. A l'aide d'un pinceau, les badigeonner de l'œuf battu et les enfourner pendant 15 mn.

6 - Sortir les biscuits du four et les laisser refroidir sur une grille avant de les déguster.





PETITS CARRÉS AUX RAISINS SECS

Ingrédients

350 g de farine
2 c. à soupe rases de
poudre d'amandes
1 pincée de sel
1 sachet de sucre
vanillé
250 g de beurre
150 g de sucre glace
1 grand œuf
100 g de raisins secs

Pour le décor

1 œuf battu

Préparation

- 1 - Préchauffer le four à 170°C. Tamiser la farine, la poudre d'amandes, le sel et le sucre vanillé.
- 2 - Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre glace pour obtenir une crème lisse. Ajouter l'œuf, le mélange farine/poudre d'amandes et les raisins secs en travaillant le tout avec la main pour obtenir une pâte homogène.
- 3 - Dans un cadre carré, posé sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, tasser la pâte obtenue et égaliser la surface à l'aide d'une spatule. Mettre au congélateur pendant 1 heure.
- 4 - Retirer la pâte du cadre et la découper à l'aide d'un couteau aiguisé en 4 rectangles égaux, détailler chaque rectangle en biscuits carrés fins de 3 mm d'épaisseur. Disposer les biscuits sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, les badigeonner à l'aide d'un pinceau d'œuf battu et les enfourner pendant 15 mn.
- 5 - Sortir du four et laisser refroidir sur une grille avant de les déguster.

PETITS PALETS MERINGUÉS À L'ORANGE

Ingrédients

350 g de farine
1 pincée de sel
le zeste d'1 orange
râpée
185 g de sucre glace
100 g de beurre
10 cl d'huile
5 cl de jus d'orange

Pour la meringue

2 blancs d'œufs
60 g de sucre semoule
1 sachet de sucre
vanillé

Pour le décor

2 c. à soupe d'amandes
concassées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Tamiser la farine avec le sel.

2 - Dans un grand bol, travailler le beurre avec le sucre glace et l'huile. Ajouter la farine, le zeste et le jus d'orange. Travailler les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Envelopper la pâte dans un film alimentaire et la garder au frais pendant une heure.

3 - Etaler la pâte en une abaisse de 3 mm d'épaisseur, former des cercles à l'emporte-pièce, les disposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.

4 - Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs en incorporant le sucre semoule et le sucre vanillé pour obtenir une meringue.

5 - Garnir les cercles de pâte avec un peu de meringue et les saupoudrer d'amandes concassées.
Enfourner pendant 15 mn.





SABLÉS AU MIEL

Ingrédients

200 g de sucre glace
300 g de farine
250 g de beurre
1 blanc d'œuf
1 sachet de sucre
vanillé

Pour le décor

60 g d'amandes
concassées
50 g de beurre
50 g de sucre glace
50 g de glucose
10 g de miel

Préparation

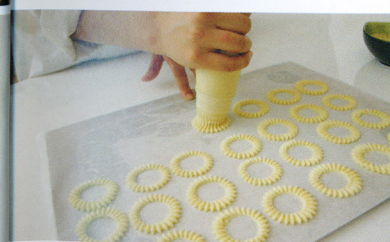
- 1 -** Préchauffer le four à 180°C. Travailler le beurre avec le sucre glace et le sucre vanillé pour obtenir une crème lisse. Ajouter le blanc d'œuf et la farine tamisée et bien mélanger la préparation pour obtenir une pâte homogène et souple.
- 2 -** Mettre la pâte dans une poche munie d'une douille vide de l'intérieur, disposer les ronds de pâte sur une plaque tapissée de papier sulfurisé.
- 3 -** Dans une casserole sur un feu doux faire fondre le beurre avec le sucre, le glucose et le miel. Remuer pour bien mélanger tous les ingrédients.
- 4 -** Hors du feu, ajouter les amandes. Avec le mélange obtenu, façonner de petites boulettes de la taille d'un pois chiche et les déposer à l'intérieur des biscuits. Enfourner pendant 10 minutes.
- 5 -** Laisser refroidir complètement les biscuits avant de les retirer de la plaque.



1 - Mettre la pâte dans une poche à douille.



2 - Déposer la douille sur la plaque et presser la pâte.



3 - Essayer de retirer la douille rapidement et délicatement.



4 - Déposer l'équivalent d'un pois chiche de farce au centre du biscuit.

TUILES AUX AMANDES EFFILÉES

Ingrédients

150 g de blanc d'œufs
150 g de sucre semoule
1 sachet de sucre
vanillé
50 g de farine
50 g de beurre fondu
200 g d'amandes
effilées

Préparation

1 - Préchauffer le four à 170°C. Dans un grand récipient, mélanger le blanc d'œufs avec le sucre semoule et le sucre vanillé. Ajouter la farine tamisée, le beurre fondu et les amandes effilées pour obtenir une pâte homogène ; garder au frais pendant 30 mn.

2 - Sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, déposer des cuillerées à soupe de pâte. Les étaler avec le dos de la cuillère pour aplatir la pâte et lui donner une forme ronde. Enfourner pendant 15 mn.

3 - A la sortie du four et à l'aide d'une spatule, prendre délicatement les biscuits et les disposer encore chauds sur un rouleau à pâtisserie pour leur donner une forme arrondie.

Laisser refroidir les tuiles avant de les servir pour qu'elles soient croquantes.

Bon à savoir

Préparer une plaque de six tuiles à la fois pour pouvoir les déposer encore chaudes sur le rouleau ou si possible travailler à deux pour réussir cette opération.



TECHNIQUE : KAHK



1 Sur un plan de travail huilé, étaler la pâte pour obtenir un ruban.



2 Déposer un boudin de pâte d'amandes sur cette pâte.



3 Ramener la pâte sur le boudin de pâte d'amande.



4 Travailler avec les doigts pour coller la pâte sur la pâte d'amande.



5 Coller les deux bords du kahk avec du jaune d'œuf.



6 Les travailler pour leur donner une forme régulière. On peut obtenir deux tailles différentes selon le goût.

TECHNIQUE : CORNE DE GAZELLE



1 Mélanger la pâte d'amandes avec le mastic, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger.



2 Abaisser la pâte finement avec le rouleau à pâtisserie.



3 Façonner la pâte d'amandes en boudins. Déposer un boudin de pâte d'amande sur la pâte



4 Recouvrir ce boudin de pâte d'amandes avec la pâte.



5 Découper l'excédent de pâte avec la roulette pour obtenir une corne de gazelle, ou coller les bords pour façonner des cornes de gazelle fermées.



6 Déposer les cornes de gazelle sur une plaque et laisser sécher pendant 1 h avant d'enfourner.

Photographe : Érik Gentet

Conception graphique : Keltoum BOUACHRA

ISBN : 9954-1-2602-3

Dépôt légal : 219 / 2010

Imprimé en Espagne par Rivadeneira.—Madrid.—Fax: 00 34 91 683 96 87