

Librairie AL-OUMA
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

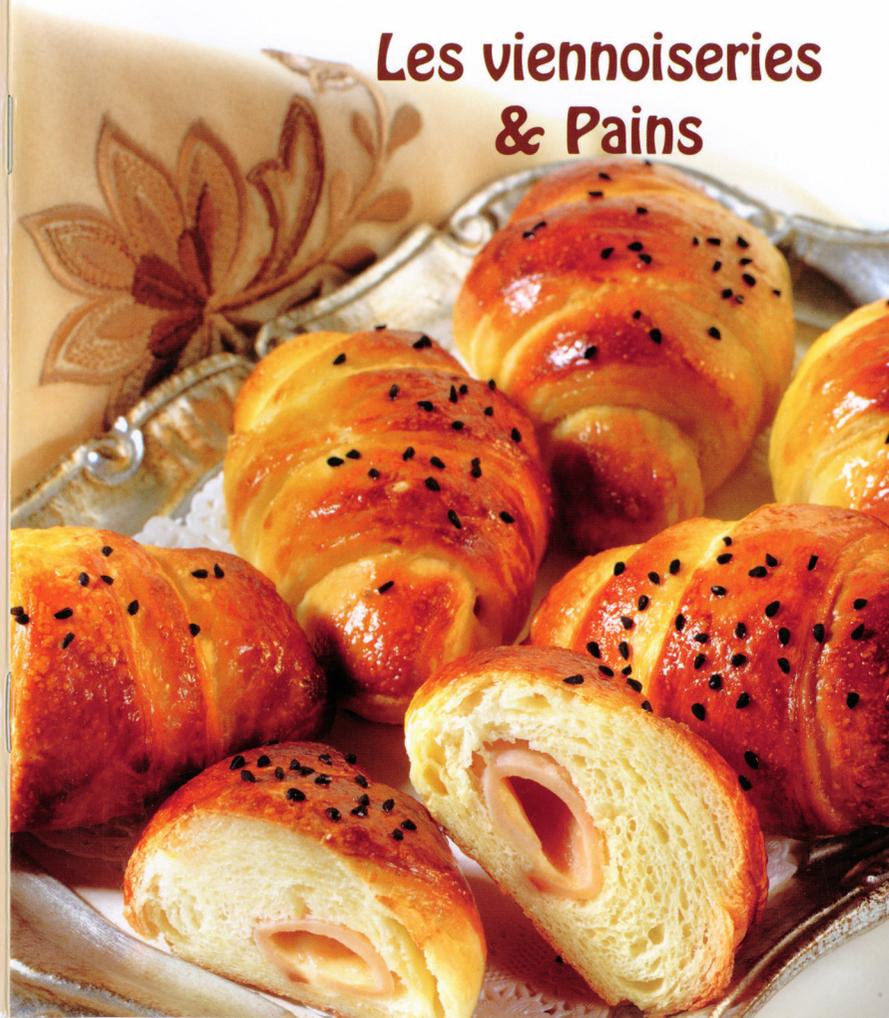
D.L : 217 / 2010



La nouvelle Collection de

Choumicha

Les viennoiseries & Pains



La nouvelle Collection de

Choumicha

Les viennoiseries & Pains

1



Librairie AL-OUMA

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- Croissants à la dinde fumée et au cheddar

6- Petits pains à la crème de poulet à l'estragon

8- Pain roulé à la tapenade et au thon

10- Croissants fourrés aux amandes



12- Petits pains au chocolat

14- Schneiks

16- Croissants salés

18- Danish

20- Tresses aux amandes

22- Brioches

24- Brioches aux agrumes



26- Brioches au chocolat et raisins secs

28- Kh'bizates bel kefta

30- Brioche à la



crème d'amandes et raisins secs

32- Chah'da

34- Pain aux olives noires

36- Pains au miel



38- Baguettes aux tomates séchées

40- Pains à l'ail

42- Pains aux herbes

44- Pains à l'écorce d'orange et aux abricots secs

46- Pains à l'anis



48- Pains aux amandes et raisins secs

50- Fougasses



52- Batbot au fromage et au jambon

54- Batbot au poulet

56- Batbot au khliï

58- Couronnes au sésame et à l'anis



CROISSANTS À LA DINDE FUMÉE ET AU CHEDDAR

Ingrédients

70 g de pâte à
croissant froide
50 g de dinde fumée en
tranches
50 g de fromage
cheddar coupé en fines
lamelles

Pour la dorure

2 œufs battus avec 2
gouttes de vinaigre

Pour le décor

1 c. à soupe de graines
de nigelle.

Préparation

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à croissant en une abaisse de 3 mm d'épaisseur. La découper en triangles de 10 cm de côté.

Garnir la base de chaque triangle d'une tranche de dinde fumée roulée sur une lamelle de fromage.

Rouler le triangle sur lui-même, de la base vers la pointe, en incurvant légèrement les bords pour obtenir un croissant.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Déposer les croissants sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Les badigeonner une première fois d'œuf battu et les laisser lever dans un endroit tiède. Badigeonner les croissants d'œuf battu une seconde fois, les saupoudrer de graines de nigelle et les faire cuire au four, préchauffé à 190° C, pendant 15 à 20 mn. Servir les croissants à la dinde fumée et au cheddar tièdes

Conseil

Toute la viennoiserie peut être préparée à l'avance, déposée sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, badigeonnée une première fois d'œuf battu et recouverte d'un film alimentaire avant d'être conservée au congélateur. La badigeonner à nouveau d'œuf battu avant de l'enfourner. La viennoiserie peut se décliner à l'infini. N'hésitez pas à varier les farces !





PETITS PAINS À LA CRÈME DE POULET À L'ESTRAGON

Ingrédients

700 g de pâte à
croissant froide
100 g de blanc de
poulet haché
2 c. à soupe de crème
fraîche
2 branches effeuillées
d'estragon
1/4 de c. à café de sel
poivre selon goût

Pour la dorure

2 œufs battus avec 2
gouttes de vinaigre

Pour le décor

2 c. à soupe de graines
de sésame

Préparation

Dans un bol, mélanger le hachis de poulet avec la crème fraîche, les feuilles d'estragon hachées, le sel et le poivre.

Déposer la préparation dans une poche à douille d'1cm de diamètre et la réserver au frais pendant 30 mn. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à croissant en une abaisse de 3 mm d'épaisseur.

Y découper des rectangles de 8 cm de largeur sur 15 cm de longueur (les dimensions peuvent varier selon la taille désirée). Garnir la base de chaque rectangle de crème de poulet à l'estragon.

Rouler le rectangle sur lui-même pour obtenir des petits pains. Les disposer en les espaçant sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les aplatir légèrement.

Les badigeonner d'œuf battu une première fois et les laisser lever dans un endroit tiède.

Badigeonner les petits pains d'œuf battu une seconde fois, les saupoudrer de graines de sésame et les faire cuire au four, préchauffé à 190° C, pendant 15 à 20mn.

Servir les petits pains à la crème de poulet à l'estragon tiède.

PAIN ROULÉ À LA TAPENADE ET AU THON

Ingrédients

700 g de pâte à
croissant froide
125 g d'olives noires
dénoyautées
4 c. à soupe d'huile
d'olive
1 gousse d'ail
dégermée et râpée
1 c. à soupe de basilic
ou de persil ciselé
50 g de thon

Pour la dorure

2 œufs battus avec 2
gouttes de vinaigre

Préparation

Préparer la tapenade en mixant les olives noires avec l'ail, l'huile d'olive et le basilic ou le persil.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte à croissant en une abaisse de 3 mm d'épaisseur.

Étaler la tapenade sur la pâte et la garnir avec le thon émietté.

Rouler la pâte sur elle-même et la découper en rondelles d'1 cm d'épaisseur (les rondelles pèsent environ 25 g).

Déposer les rondelles sur une plaque tapissée de papier sulfurisé en les espaçant.

Les aplatir légèrement avec les doigts avant de les badigeonner une première fois d'œuf battu.

Laisser lever les pains roulés dans un endroit tiède.

Les badigeonner à nouveau d'œuf battu et les faire cuire au four, préchauffé à 190°C, pendant 15 à 20mn.

Servir les pains roulés à la tapenade et au thon tièdes





CROISSANTS FOURRÉS AUX AMANDES

Ingrédients

1 kg de pâte à
croissant

Pour la crème d'amandes

100 g de beurre
100 g de sucre glace
100 g de poudre
d'amandes
1 œuf

Pour dorer

2 jaunes d'œufs.

Préparation

Dans un bol, mélanger le beurre et le sucre glace à l'aide d'une spatule. Ajouter la poudre d'amandes et l'œuf. Bien remuer pour obtenir une crème homogène.

Étaler la pâte à croissant sur le plan de travail fariné. La découper en triangles de 10 cm de côté.

Déposer un peu de crème d'amandes à la base de chaque triangle.

Rouler le triangle sur lui-même en partant de la base vers la pointe en incurvant légèrement les bords pour obtenir un croissant.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients. Déposer les croissants sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les badigeonner de jaune d'œuf.

Les laisser lever dans un endroit tiède.

Badigeonner de nouveau les croissants de jaune d'œuf et les faire cuire au four, à 190°C jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Laisser refroidir avant dégustation.

PETITS PAINS AU CHOCOLAT

Ingrédients

1 kg de pâte à
croissant

Pour garnir

bâtonnets de
chocolat

Pour dorer

2 jaunes d'œufs.

Préparation

Étaler la pâte à croissant sur le plan de travail fariné.

Y découper des rectangles de 5 cm de largeur sur 10 cm de longueur.

A la base de chaque rectangle, déposer un bâtonnet de chocolat. Enrouler le rectangle sur lui-même, l'aplatir légèrement pour obtenir un pain au chocolat.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Déposer les pains au chocolat sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les badigeonner de jaune d'œuf. Les laisser lever dans un endroit tiède. Badigeonner de nouveau les pains au chocolat de jaune d'œuf.

Les faire cuire au four, à 190°C jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Laisser refroidir avant dégustation.





SCHNEIKS

Ingrédients

500g de pâte à
croissant

Pour garnir

250 g de crème
pâtissière
50 g de raisins secs
50 g de fruits confits

Pour dorer

2 jaunes d'œufs.

Pour le décor

confiture d'abricot
50 g d'amandes effilées
grillées.

Préparation

Étaler la pâte à croissant sur le plan de travail fariné.
Recouvrir la pâte avec la crème pâtissière.
Puis la garnir avec les raisins secs et les fruits
confits.

Enrouler la pâte sur elle-même pour obtenir un
roulé.

Découper le roulé en rondelles de 1 cm d'épaisseur.
Disposer les schneiks sur une plaque tapissée de
papier sulfurisé et les badigeonner de jaune d'œuf.

Laisser lever les schneiks dans un endroit tiède. Les
badigeonner de nouveau de jaune d'œuf.

Les faire cuire au four à 190 °C jusqu'à ce qu'ils
deviennent dorés.

A leur sortie du four, badigeonner les schneiks de
confiture et les décorer avec les amandes effilées.

Laisser refroidir avant dégustation.

CROISSANTS SALÉS

Ingrédients

500 g de pâte
feuilletée*
200 g de jambon de
dinde haché

Pour le décor

1 jaune d'œuf
1 c. à soupe de crème
fraîche

Préparation

Diviser la pâte feuilletée en deux parts. Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée en un rectangle de 30 cm sur 15 et d'une épaisseur de 2 mm.

Découper ce rectangle en triangles.

Farcir les triangles avec un peu de jambon et rouler le triangle sur lui-même, la pointe en haut pour lui donner la forme d'un croissant.

Disposer les croissants en les espaçant sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé.

Battre le jaune d'œuf avec la crème fraîche et en badigeonner le dessus des croissants.

Faire cuire les croissants dans un four préchauffé à 200 °C.

Les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille.

Bon à savoir

On peut farcir ces croissants avec du fromage, des olives ou de la viande hachée.





DANISH

Ingrédients

500 g de pâte à
croissant (voir ci-
contre)

Pour garnir

250 g d'abricots en
conserves
250 g de crème
pâtissière (voir ci-
contre)

Pour le décor

confiture d'abricot
sucre glace

Préparation

Étaler la pâte à croissant sur le plan de travail fariné.
Y découper des disques à l'aide d'un emporte-pièce
6 cm de diamètre.

Au centre de chaque disque de pâte, déposer un peu
de crème pâtissière et un morceau d'abricot.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des
ingrédients.

Déposer les danish sur une plaque tapissée de papier
sulfuré, badigeonner de jaune d'œuf le contour des
danish. Les laisser lever dans un endroit tiède.

Badigeonner de nouveau le contour des danish de
jaune d'œuf.

Les faire cuire au four, à 190°C jusqu'à ce qu'ils
deviennent dorés.

A leur sortie du four, badigeonner les danish de
confiture et saupoudrer leur contour de sucre glace.

Laisser refroidir avant dégustation.

TRESSES AUX AMANDES

Ingrédients

1 kg de pâte à croissant
croissant

Pour garnir

100 g d'amandes
concassées

Pour dorer

2 jaunes d'œufs

Pour le décor

confiture d'abricot

Préparation

Étaler la pâte à croissant sur le plan de travail fariné. Y découper des rectangles de 5 cm de largeur sur 10 cm de longueur. Au centre de chaque rectangle, faire une incision dans le sens de la longueur.

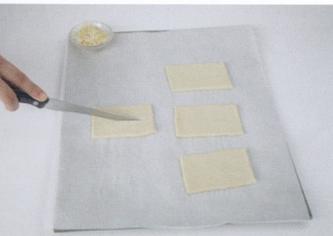
Replier la base du rectangle et la faire passer dans la fente. Recommencer la même opération 2 fois.

L'étirer de façon à obtenir une tresse.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des rectangles de pâte.

Déposer les tresses sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, les badigeonner de jaune d'œuf. Les laisser lever dans un endroit tiède.

Badigeonner de nouveau les tresses de jaune d'œuf et saupoudrer le centre d'amandes concassées. Faire cuire les tresses au four, à 190°C jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. A leur sortie du four, badigeonner les tresses de confiture et les laisser refroidir avant dégustation.





BRIOCHES

Ingrédients

250 g de farine
40 g de sucre glace
25 cl de lait (selon
absorption de la
farine)
15 g de levure de
boulangier
2 œufs
40 g de beurre ramolli
1 pincée de sel
1 jaune d'œuf mélangé
avec 3 c. à soupe de
crème fraîche

Préparation

Sortir à l'avance le beurre du réfrigérateur pour le laisser ramollir à température ambiante.

Diluer la levure dans un peu de lait tiède. Tamiser la farine avec le sel. Lui ajouter le sucre glace et les œufs.

Ajouter la levure diluée dans le lait.

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant du lait si nécessaire.

Bien pétrir l'ensemble tout en lui incorporant le beurre ramolli et non fondu pour obtenir une pâte souple et légère.

Puis la recouvrir d'un linge et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

La pétrir à nouveau pour chasser l'air.

Façonner la pâte en boules de grosseur moyenne, les laisser encore lever dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elles doublent de volume.

Enduire la surface des brioche avec le mélange jaune d'œuf/crème fraîche et mettre à cuire dans un four chaud à 200°C jusqu'à ce qu'elles deviennent bien dorées.

BRIOCHES AUX AGRUMES

Ingrédients

500 g de farine
1 c. à soupe de zeste
de citron et d'orange
50 g de sucre semoule
50 g de beurre
2 œufs
12 cl de jus d'orange
15 g de levure fraîche
1 pincée de sel

Pour le décor

1 œuf battu
cassonade

Préparation

Délayer la levure dans un peu du jus d'orange.

Dans une gsâa (récipient), tamiser la farine avec le sel.

Faire un puit, y déposer la levure délayée, les zestes de citron et d'orange, le sucre semoule, les œufs, le beurre et le reste du jus d'orange.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Pétrir la pâte pendant 10 mn. Couvrir la pâte avec un linge propre et la laisser lever dans un endroit tiède.

Une fois le volume de la pâte doublée, rétrir à nouveau à la main afin d'en évacuer l'air.

En confectionner des boulettes de pâte de taille moyenne, les déposer sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, les badigeonner d'œuf battu et les laisser lever à nouveau dans un endroit tiède.

Badigeonner de nouveau les brioches d'œuf, tracer une croix au sommet des brioches et les saupoudrer de cassonade.

Les faire cuire au four, à température moyenne pendant 30 mn jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.



BRIOCHES AU CHOCOLAT ET RAISINS SECS

Ingrédients

230 g de farine
2 œufs
80 g de beurre fondu
2 c. à soupe de sucre
semoule
10 g de levure fraîche
2 c. à soupe d'eau
tiède
1 pincée de sel
50 g de raisins secs
50 g de chocolat noir
en morceaux

Pour le décor

1 œuf battu

Préparation

Délayer la levure dans l'eau tiède. Dans une gsâa (récipient), tamiser la farine avec le sel.

Faire un puits, y déposer la levure délayée, le sucre semoule, les œufs, les raisins secs et le beurre.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse.

Pétrir la pâte pendant 10 mn. Couvrir la pâte avec un linge propre et la laisser lever dans un endroit tiède.

Avec la pâte, confectionner des boulettes de la taille d'un abricot et des boulettes de la taille d'une olive.

Introduire au centre d'une grande boulette un morceau de chocolat et déposer par dessus une petite boulette

pour obtenir une brioche.

Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

Déposer les brioches sur une plaque tapissée de papier sulfurisé, les badigeonner d'œuf et les laisser lever à nouveau dans un endroit tiède.

Une fois les brioches levées, les badigeonner d'œuf à nouveau et les faire cuire au four, à température moyenne jusqu'à ce qu'elles dorent.



KH'BIZATES BEL KEFTA

Ingrédients

40 kh'bizates*
3 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe de ketchup
gouttes de Tabasco
rondelles de concombre
olives vertes et noires coupées en petits morceaux

Pour la kefta

600 g de viande hachée
1 c. à café de quatre-épices
1 c. à café de sel
1 c. à café de curcuma
2 c. à soupe de coriandre hachée
1 oignon émincé
1 gousse d'ail hachée
6 c. à soupe d'huile de table

Préparation

Dans une poêle sur feu doux, faire dorer l'oignon et l'ail dans la moitié de l'huile chaude.

Dans un bol, mélanger la viande hachée avec les épices, la coriandre, l'oignon et l'ail.

En confectionner de petites boulettes. Les faire cuire à la poêle sur feu doux dans le restant d'huile en les retournant.

Mélanger la mayonnaise avec le ketchup et les gouttes de Tabasco afin d'obtenir une sauce rose.

Ouvrir les kh'bizates, les tartiner de sauce rose, déposer une rondelle de concombre, la garnir avec une boulette de viande et refermer la kh'bizate en la faisant tenir avec un pique-fruit.

Garnir les pique-fruits avec des olives ou des légumes de votre choix.

** voir la recette des kh'bizates au lait à la fin du livre.*





BRIOCHE À LA CRÈME D'AMANDES ET RAISINS SECS

Ingrédients

250 g de farine
2 œufs
50 g de beurre fondu
1 c. à soupe de sucre
semoule
10 g de levure fraîche
3 c. à soupe de lait
tiède
1 pincée de sel

Pour la crème

100 g de poudre
d'amandes
100 g de sucre glace
100 g de beurre
1 œuf

Pour la farce

100 g de raisins secs

Pour la farce

1 œuf battu
confiture d'abricot
mixée ou nappage

Préparation

Délayer la levure dans le lait. Dans une gsaà (récipient), tamiser la farine avec le sel. Faire un puits, y déposer la levure délayée, le sucre semoule, les œufs et le beurre. Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Pétrir la pâte pendant 5 mn. Couvrir la pâte avec un linge propre et la laisser lever dans un endroit tiède.

Préparer la crème d'amandes en mélangeant tous les ingrédients pour obtenir une préparation homogène. Diviser la pâte en deux boules. Sur un plan de travail fariné, étaler une boule de pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie en une abaisse.

Garnir un moule carré beurré et fariné de cette abaisse de pâte et y étaler un peu de crème d'amandes.

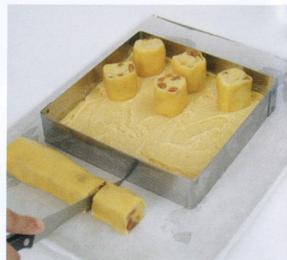
Étaler la seconde boule de pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie en une abaisse, la badigeonner avec le reste de la crème d'amandes et la saupoudrer de raisins secs.

Rouler la pâte sur elle même pour obtenir un roulé. Découper le roulé en rondelles de 2 cm d'épaisseur.

Déposer les rondelles dans le moule en les espaçant. Laisser lever le tout dans un endroit tiède.

Une fois la brioche levée, la badigeonner d'œuf et la faire cuire au four, à température moyenne jusqu'à ce qu'elle dore.

A la sortie du four, badigeonner la brioche de confiture d'abricot ou de nappage.



CHAH'DA

Ingrédients

600 g de farine
4 c. à soupe de sucre semoule
20 cl de lait tiède
4 c. à soupe d'huile de table
15 cl de jus d'orange
20 g de levure fraîche
4 c. à soupe de fruits confits
1 œuf
le zeste d'une orange
1 sachet de levure chimique
1/4 de c. à café de sel
1 œuf battu

Pour le sirop

15 cl de jus d'orange
3 c. à soupe de sucre semoule

Préparation

Dans une casserole sur feu doux, faire bouillir le jus d'orange avec le sucre semoule pendant 10 mn.

Délayer la levure dans le lait.

Dans une gsâa (récipient), tamiser la farine avec le sel. Faire un puits, y déposer la levure délayée, la levure chimique, le sucre semoule, l'œuf, le zeste d'orange, les fruits confits, le jus d'orange et l'huile.

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Couvrir la pâte avec un linge propre et la laisser lever dans un endroit tiède.

Une fois le volume de la pâte doublée, la fouetter à la main afin d'en évacuer l'air.

Confectionner des boulettes de pâte de la taille d'un abricot et les déposer côte à côte dans un moule rond beurré et fariné.

Badigeonner les boulettes d'œuf battu et les laisser lever à nouveau dans un endroit tiède.

Badigeonner de nouveau les boulettes d'œuf battu et les faire cuire au four, à 160°C jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

A la sortie du four, arroser la chah'da de sirop à l'orange.





PAIN AUX OLIVES NOIRES

Ingrédients

350 g de farine
20 g de levure de
boulangier
80 g d'olives noires
10 cl d'huile d'olive
zeste d'1 citron râpé
1 c. à café de thym
haché
sel

Préparation

Faire macérer pendant 24 h dans l'huile d'olive, le zeste de citron, les olives noires dénoyautées et coupées en deux.

Délayer la levure dans 10 cl d'eau tiède.

Faire un puits dans la farine tamisée dans un récipient. Y déposer le sel, le thym, la levure et l'eau nécessaire pour obtenir une pâte souple.

Bien pétrir. Ajouter l'huile d'olive avec sa marinade.

Laisser lever la pâte dans un endroit tiède.

Pétrir de nouveau la pâte pour chasser l'air.

La façonner en petites baguettes et en petits pains ronds.

Déposer ces pains sur une plaque farinée et laisser lever de nouveau.

Vaporiser légèrement les pains avec de l'eau froide.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 220 °C pendant 20 mn.

PAINS AU MIEL

Ingrédients

350 g de farine de blé dur
350 g de farine de blé tendre
50 g de levure de boulanger
35 cl d'eau
3 c. à soupe de miel
100 g de noix
100 g de noix de cajou
100 g d'amandes
1 pincée de cannelle
1/2 c. à café de sel

Pour servir

fromage blanc et miel

Préparation

Délayer la levure dans 10 cl d'eau tiède. Faire griller les noix, les noix de cajou et les amandes, les concasser grossièrement.

Dans un récipient, mélanger les deux farines tamisées, y faire un puits. Y ajouter le miel, la cannelle, le sel, la levure et le restant d'eau.

Bien pétrir pour obtenir une pâte souple.

Ajouter les noix, les noix de cajou et les amandes.

Laisser lever la pâte obtenue dans un endroit tiède.

Pétrir de nouveau la pâte pour chasser l'air.

La façonner en baguettes et en petits pains ronds.

Déposer ces pains sur une plaque farinée et les laisser lever de nouveau.

Inciser les baguettes en trois fois et les petits pains en croix.

Vaporiser légèrement les pains avec de l'eau froide.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 220° C pendant 20 à 30 mn.





BAGUETTES AUX TOMATES SÉCHÉES

Ingrédients

250 g de farine
1 jaune d'œuf
2 c. à soupe de beurre
1 c. à café de levure de
boulangier
100 g de tomates
séchées
50 g de basilic
sel
poivre
eau

Préparation

Délayer la levure dans 10 cl d'eau tiède.

Faire un puits dans la farine tamisée dans un récipient.

Y déposer le sel, le poivre, le jaune d'œuf, le beurre, la levure et l'eau nécessaire pour obtenir une pâte souple.

Bien pétrir. Ajouter les tomates séchées coupées en petits morceaux, le basilic haché.

Laisser lever la pâte dans un endroit tiède. Pétrir de nouveau la pâte pour chasser l'air.

La façonner en baguettes.

Déposer ces baguettes sur une plaque farinée et laisser lever de nouveau.

Saupoudrer légèrement les pains de farine.

Inciser les baguettes avec des ciseaux sur les côtés et au centre.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 220 °C pendant 20 mn.

PAINS À L'AIL

Ingrédients

250 g de farine de blé tendre
25 g de levure de boulanger
1 c. à café de sucre semoule
sel
eau
3 gousses d'ail
3 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Faire revenir les gousses d'ail épluchées et hachées dans l'huile d'olive et les laisser refroidir.

Délayer la levure dans 10 cl d'eau tiède.

Faire un puits dans la farine tamisée dans un récipient. Y déposer le sel, le sucre, la levure et l'eau nécessaire pour obtenir une pâte souple.

Bien pétrir. Ajouter l'ail haché, pétrir de nouveau et laisser lever dans un endroit tiède.

Pétrir de nouveau la pâte pour chasser l'air.

La façonner en petits pains ronds et en petites baguettes.

Déposer ces pains sur une plaque farinée et les laisser lever de nouveau.

Inciser les baguettes en plusieurs endroits et les petits pains en croix.

Les vaporiser légèrement d'eau fraîche.

Les mettre à cuire dans un four préchauffé à 220 °C pendant 20 mn.





PAINS AUX HERBES

Ingédients

500 g de farine de blé tendre
50 g de levure de boulanger
2 c. à soupe d'huile d'olive
1 c. à soupe de sucre glace
1 c. à soupe de coriandre hachée
1 c. à soupe de poireau haché
1 œuf
sel, poivre
eau

Préparation

Délayer la levure dans 10 cl d'eau tiède.

Faire un puit dans la farine tamisée dans un récipient, y déposer l'œuf, l'huile d'olive, le sel, le poivre et la levure et l'eau nécessaire pour obtenir une pâte souple. Bien pétrir.

Ajouter les herbes. Couvrir et laisser lever la pâte dans un endroit tiède.

Pétrir de nouveau la pâte pour chasser l'air. La façonner en petits pains ronds et en pains en forme de nœuds.

Déposer ces pains sur une plaque farinée et laisser lever de nouveau.

Vaporiser légèrement les pains avec de l'eau froide.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 220°C, pendant 20 mn.

PAINS À L'ÉCORCE D'ORANGE ET AUX ABRICOTS SECS

Ingrédients

500 g de farine de blé dur
500 g de farine de blé tendre
50 g de poudre de lait
30 g de sucre semoule
1 c. à café de sel
20 g de levure fraîche
75 cl d'eau tiède
100 g d'abricots secs coupés en petits morceaux
100 g d'écorce d'orange confite coupée en petits morceaux

Pour le décor

1 œuf

Préparation

Diluer la levure dans un peu d'eau. Dans un grand plat, déposer les deux farines, la poudre de lait, le sucre semoule, le sel, la levure et l'eau tiède.

Travailler le mélange pour obtenir une pâte homogène. Pétrir la pâte pendant 10 mn, la couvrir et la laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Retravailler la pâte en la soulevant pour évacuer l'air. Rajouter l'écorce d'orange et les abricots secs et façonner la pâte en boules ou en baguettes.

Les badigeonner avec l'œuf battu.

Laisser lever les boules de pâte dans un endroit tiède pendant 30 mn.

Badigeonner d'œuf les boules de pâte une deuxième fois, les vaporiser avec un peu d'eau et les faire cuire pendant 20 à 25 mn environ à 180° C.

Sortir les pains du four lorsqu'ils sont cuits et bien dorés.





PAINS À L'ANIS

Ingrédients

500 g de farine de blé tendre
2 œufs
1 sachet de levure chimique
2 c. à soupe d'anis
1 c. à café de sel
1 c. à café de levure fraîche
50 g de sucre semoule
70 g de beurre
25 cl d'eau tiède

Pour la cuisson

10 cl d'huile de table
80 g de farine de blé tendre

Préparation

Diluer la levure fraîche dans un peu d'eau.

Dans un grand plat, déposer la farine, ajouter le reste des ingrédients en mélangeant pour obtenir une pâte homogène.

Pétrir légèrement la pâte pendant 5 mn.

Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte en une abaisse de 5 mm d'épaisseur.

Détailler l'abaisse en minis galettes à l'aide d'un emporte-pièce de 12 cm de diamètre.

Les laisser lever dans un endroit chaud pendant 25 mn.

Dans une poêle à fond épais, verser quelques gouttes d'huile, et faire cuire les pains des deux côtés jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés. Servir les pains chauds ou tièdes.

PAINS AUX AMANDES ET RAISINS SECS

Ingrédients

1 kg de farine
20 g de levure fraîche
1 c. à café de sel
65 cl d'eau tiède
100 g d'amandes
entières moulues
100 g de raisins secs

Pour la sauce

1 œuf
50 g d'amandes
mondées

Préparation

Dans un plat, déposer la farine, ajouter le sel, la levure diluée dans un peu d'eau, les amandes moulues et l'eau tiède.

Travailler le mélange pour obtenir une pâte homogène. Pétrir la pâte pendant 10 mn.

Couvrir la pâte et laisser reposer jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Retravailler la pâte en la soulevant pour évacuer l'air.

Rajouter les raisins secs et façonner la pâte en boules (ou en baguettes), les décorer avec les amandes mondées et les badigeonner avec l'œuf battu.

Laisser lever les boules de pâte dans un endroit tiède pendant 30 mn.

Badigeonner les boules de pâte une deuxième fois, les vaporiser avec un peu d'eau et les faire cuire pendant 20 à 25 mn environ à 180°C. Sortir les pains du four lorsqu'ils sont cuits et bien dorés.





FOUGASSES

Ingrédients

500 g de farine
50 g de levure de
boulangier
sel
10 cl d'huile d'olive
150 g d'olives noires
coupées en morceaux
30 cl d'eau tiède

Pour servir

anchois et olives
vertes

Préparation

Délayer la levure dans 10 cl d'eau tiède. Faire un puits dans la farine tamisée dans un récipient.

Y déposer le sel, l'huile d'olive, la levure et l'eau nécessaire pour obtenir une pâte souple.

Bien pétrir. Ajouter les morceaux d'olives. Laisser lever la pâte dans un endroit tiède.

Pétrir de nouveau la pâte pour chasser l'air. La façonner en fougasses (une galette ovale avec trois incisions de chaque côté et une au milieu).

Déposer les fougasses sur une plaque farinée et les laisser lever de nouveau.

Vaporiser légèrement les fougasses avec de l'eau fraîche.

Mettre à cuire dans un four préchauffé à 250 °C pendant 20 mn.

BATBOT AU FROMAGE ET AU JAMBON

Ingrédients

550 g de pâte à batbot*

Pour la farce

200 g de fromage râpé

200 g de jambon de
dinde haché

2 c. à soupe de persil
haché

1 oignon haché

2 c. à soupe d'huile
d'olive

1/2 c. à café de sel

1/4 de c. à café de

poivre

1 œuf

huile de friture

Préparation

De la farce :

Dans une poêle, faire chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Assaisonner et déposer dans un récipient. Lui ajouter le fromage, le jambon et le persil, bien mélanger

Des batbot :

Diviser la pâte à batbot en deux boules et préparer les batbot selon la technique de préparation après les avoir garnis.

Faire frire les batbot dans un bain d'huile chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

Les égoutter sur un papier absorbant.

Servir les batbot chauds.

Bon à savoir

Les batbot peuvent se cuire également au four.

* Voir la recette de pâte à batbot à la fin du livre.





BATBOT AU POULET

Ingrédients

550 g de pâte à batbot*

Pour la farce

250 g de blanc de poulet
1 c. à café de moutarde
1/2 c. à café de grains de coriandre moulus
1/2 c. à café de cumin
1 oignon haché
1 poivron rouge coupé en dés
4 c. à soupe d'huile
1 c. à café de sel
1/2 c. à café de poivre
1 œuf
huile de friture

Préparation

De la farce :

Couper le blanc de poulet en petits morceaux et les déposer dans un récipient.

Leur ajouter la moutarde et les épices. Mélanger le tout, couvrir d'un film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant 1 h.

Dans une poêle, faire chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Assaisonner. Ajouter les dés de poivron et les morceaux de poulet. Laisser cuire. Retirer du feu et réserver.

Des batbot :

Diviser la pâte à batbot en deux boules et préparer les batbot selon la technique de préparation p 61.

Faire frire les batbot dans un bain d'huile chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

Les égoutter sur un papier absorbant. Servir chaud.

Bon à savoir

Les batbot peuvent se cuire également au four.

* Voir la recette de pâte à batbot à la fin du livre.

BATBOT AU KHLIÏ

Ingrédients

550 g de pâte à batbot*

Pour la farce

3 oignons hachés
250 g de khliï
2 c. à soupe d'huile
d'olive
1 œuf
huile de friture

Préparation

De la farce :

Dans une poêle, faire chauffer l'huile, y faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne translucide.

Ajouter le khliï, coupé en morceaux, et laisser cuire pendant 5 mn.

Retirer du feu et réserver.

Des batbot :

Diviser la pâte à batbot en deux boules et préparer les batbot selon la technique de préparation p.61.

Faire frire les batbot dans un bain d'huile chaude jusqu'à ce qu'ils deviennent dorés.

Les égoutter sur un papier absorbant. Servir chaud.

* Voir la recette de pâte à batbot à la fin du livre.





COURONNES AU SÉSAME ET A L'ANIS

Ingrédients

1 kg de farine
100 g de graines de
sésame grillées et
moulues
50 g de graines de
sésame grillées
1 c. à café d'anis
2 sachets de levure
chimique
1 c. à café de levure
fraîche
150 g de sucre
semoule
12 cl de beurre fondu
12 cl d'huile de table
6 cl d'eau de fleurs
d'orange
1/2 l de lait chaud

Pour la dorure

1 œuf battu

Pour servir

jben
miel

Préparation

Dans un récipient, tamiser la farine. Faire un puits, y déposer les graines de sésame, l'anis, la levure chimique, la levure fraîche préalablement délayée dans un peu d'eau tiède, le sucre semoule, le beurre fondu, l'huile et l'eau de fleurs d'orange.

Travailler la pâte et ajouter le lait chaud petit à petit jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Envelopper la pâte dans un linge propre et la laisser lever 30 mn dans un endroit tiède.

Prélever un peu de pâte et la façonner en boudins d'1 cm de diamètre sur 15 cm de longueur.

Façonner ce boudin en une couronne. Avec une paire de ciseaux, pratiquer des entailles profondes autour de la couronne pour en séparer la pâte. Déposer les couronnes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner les couronnes d'œuf battu et les faire cuire au four, à 160°C jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées. Laisser refroidir les couronnes avant de les servir accompagnées de jben* et de miel.

* Fromage frais.

TECHNIQUE DE PRÉPARATION DE SCHNEIKS



1 étaler la pâte à croissant sur le plan de travail fariné. Recouvrir la pâte avec la crème pâtisseries. Puis la garnir avec les raisins secs et les fruits confits.



2 Enrouler la pâte sur elle-même pour obtenir un roulé.



3 Découper le roulé en rondelles de 2 cm d'épaisseur.



4 Disposer les schneiks sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les badigeonner de jaune d'œuf.

TECHNIQUE DE PRÉPARATION DES BATBOT



1 Sur le plan de travail fariné, étaler les deux boules de pâte à l'aide d'un rouleau pour obtenir deux abaisses de 5 cm d'épaisseur.



2 Déposer sur l'une des abaisses, des cuillerées à soupe de farce en les espaçant. Badigeonner d'œuf autour des cuillerées de farce.



3 Recouvrir avec l'autre abaisse de pâte. Presser avec les doigts pour faire adhérer les deux pâtes autour des farces.



4 Découper avec un emporte-pièce rond (6 cm de diamètre) les batbot. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients.

TECHNIQUE DE FEUILLETAGE



Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte. Déposer le beurre au milieu de la pâte et rabattre les côtés de la pâte sur le beurre.



Étaler la pâte en un rectangle avec le rouleau à pâtisserie en prenant soin de garder le beurre enfermé dans la pâte.



Plier le rectangle en 3 pour faire un tour. Réaliser la même opération 3 fois pour faire 3 tours. Réserver la pâte au frais.

PÂTE À CROISSANTS

Ingrédients : • 1kg de farine • 150 g de beurre fondu • 100 g de lait en poudre • 50 g de sucre semoule • 2 œufs • 40 g de levure de boulanger • sel • 50 cl d'eau ou de lait.

Pour le feuilletage : 300 g de beurre.

Préparation : Délayer la levure dans un peu d'eau tiède. Déposer la farine dans un récipient et former un puits. Y déposer le beurre fondu, le lait en poudre, le sucre semoule, les œufs et la levure. Mélanger le tout en ajoutant la quantité d'eau ou de lait nécessaire pour obtenir une pâte homogène. La pétrir jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique. Laisser lever la pâte dans un endroit tiède. Pétrir de nouveau la pâte pour en chasser l'air. Procéder au feuilletage selon la technique expliquée ci-contre.

KH'BIZATES AU LAIT

Ingrédients : • 500 g de farine • 100 g de beurre • 1 jaune d'œuf • 30 cl de lait • 40 g de levure boulangère • 1 c. à soupe de sucre semoule • 1 c. à café de sel.

Pour garnir : 1 œuf fouetté • 2 c. à soupe de graines de sésame.

Préparation : Dans un bol diluer la levure dans un peu de lait. Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le restant de lait. Dans un grand plat « gasaâ », tamiser la farine avec le sel. Ajouter le jaune d'œuf, le sucre, la levure diluée et le mélange beurre fondu et lait. Pétrir la pâte obtenue jusqu'à ce qu'elle devienne souple et élastique. La recouvrir avec un linge et la laisser lever. Pétrir la pâte une 2ème fois, en confectionner des boulettes de la taille d'un abricot.

Disposer les boulettes sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les badigeonner d'œuf fouetté. Laisser lever les boulettes de pâte et préchauffer le four à 160°C. Badigeonner les boulettes une 2ème fois et les saupoudrer de graines de sésame. Les faire cuire au four jusqu'à ce qu'elles deviennent dorées.

Photographe : Érik Gentet

Conception graphique : Keltoum BOUACHRA

ISBN : 9954-1-2600-7

Dépôt légal : 217 / 2010

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