

Rachida AMHAOUCHE

Pâtisserie marocaine

*Illustrations
pas à pas*



Précisions utiles

Le temps de cuisson des gâteaux varie selon le type et les dimensions du four. Il est recommandé de vérifier la cuisson pendant la préparation.

Réalisation :

Rachida AMHAOUCHE

Editions CHAARAOUI VI

15 - 17 Lot. Epinal - m'arif - Casablanca - Maroc

Tél. (+212) 22 99 06 94 Fax. (+212) 22 99 06 98

e.mail : cnajim@menara.ma

Distribution en France : ALLANES NEGOCE

Tel. : 0626389280

© 2005 Les Editions Chaaraoui

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.

Imprimé en CEE.

PÂTISSERIE MAROCAINE

Dépot légal : 2005/1523

ISBN : 9954-459-00-6

Préparation

les bases de la pâtisserie

Pâtisserie marocaine



Illustrations pas à pas

Cornes de gazelle

Ingrédients

Cuisson : 25 min

La pâte :

- 500 g de farine
- 1 oeuf
- ½ verre à thé de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger

La farce :

- 1 kg d'amandes
- 500 g de sucre semoule
- ½ cuillère à café de cannelle
- 1 pincée de gomme arabique en poudre
- ½ verre à thé de beurre fondu
- 5 cuillères à soupe d'eau de fleurs d'oranger



Préparation

La pâte : versez la farine dans un récipient puis ajoutez l'oeuf, le beurre, le sel, l'eau de fleurs d'oranger, pétrissez énergiquement afin d'obtenir une pâte molle. Divisez-la en boules puis réservez en couvrant avec un film alimentaire.



La farce : ébouillantez les amandes et mondéz-les. Mixez avec le sucre, la cannelle, la gomme arabique, le beurre et l'eau de fleurs d'oranger. Façonnez la pâte obtenue en plusieurs petits bâtonnets servant de farce.

À l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étalez finement les boules de pâte sous forme de rectangles et les huiler légèrement. Posez les bâtonnets d'amande et enroulez-les un à un dans la pâte.



Avec les doigts, pincez le bâtonnet en hauteur, en lui donnant une forme de croissant et découpez à l'aide d'une roulette à pâtisserie.

Déposez les cornes de gazelle dans une plaque huilée, piquez-les avec une aiguille avant de les faire cuire au four.

Les cornes de gazelle doivent prendre une couleur légèrement dorée.



Ghribas aux amandes

Ingrédients

- 500 g d'amandes
- 1 pincée de gomme arabique en poudre
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de beurre
- 4 œufs
- 250 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de zeste de citron

Cuisson : 25 min

Décoration :

- du blanc d'œuf
- du sucre glace

Préparation

Ébouillantez les amandes, mondez puis mixez-les. Ajoutez la gomme arabique, la levure, le beurre, trois jaunes d'œufs (réservez le blanc), un œuf, le sucre glace et le zeste de citron.



Mélangez tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène. Huilez vos mains et formez des petites boulettes avec la pâte sous forme de ghriba. Trempez-les dans le blanc d'œuf puis saupoudrez de sucre glace.

Disposez les Ghribas sur une plaque huilée et farinée puis faites-les cuire dans un four préchauffé à une température moyenne durant 20 à 25 minutes environ.

Laissez refroidir et servez.