



Dépôt légal : 3642 - 2009
ISBN : 978-9947-27-072-1

Copyright © EDITION LA PLUME

Tous droits de traduction, d'adaptation et de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Aucun des modèles contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'auteur.

31, Rue Ouazène Mohamed
Bordj El Kiffan - Alger - Algérie
Tél/fax : 021 21 11 03 - 021 20 33 99



6 130663 000018

Cuisine La Plume

RECETTES POPULAIRES

BENGHEZEL Selma

*Gâteaux pour
tous les jours*





• Ghribiya au cacao.



• Corne de gazelle.



• Sablé en forme de Arâyeche.



• Halwet El sayar.



• M'chewek économique.



• Djeldjlania.



• Sablé aux pistaches.



• Makrout.



• Sablé au miel.



• Doigts aux gaufrettes.



• Makrout blanc.



• Les rochers.



• Griwech.



• Besboussa.



• Gâteau de tresse.



• Refis.



• Les cigares.



• Les sablés.



• Ghribiya Mériem.



• Tcherek.



• Maâmoule.



• Kaâk El Naquache.



• Gâteau de feuille verte.



• Herissa économique.



• Gâteau à la confiture.



• Doigts de la mariée.



• Boules de pâte aux amandes.



• Halwet El Tabaâ.



• Ghribiya algéroise.



• Les croquets.



• Le bracelet.

Ghribiya au cacao

La pâte :

- 1 verre d'huile
- 1 verre de sucre cristallisé
- 1 paquet de levure chimique
- 1/2 verre de cacao



- 4 oeufs
 - Farine (SIM)
 - 1 tablette de chocolat fondu
- La décoration :
- Sucre glace
 - Blanc d'oeuf

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine, mettre les oeufs et le sucre, ajouter l'huile et mélanger à l'aide d'un fouet.

3- Incorporer le cacao, mélanger puis ajouter le chocolat fondu.

4- En dernier, incorporer la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

5- Façonner des boules de la grosseur d'un jaune d'oeuf puis tremper dans le blanc d'oeuf.

6- Enrober de sucre glace puis disposer dans un plateau allant au four beurré et fariné.

7- Enfourner à 170° pendant 20 mn.



Corne de gazelle

04



La pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure de margarine fondue et froide
- Zeste de citron
- 1 C. à café de levure chimique
- Eau + eau de fleurs



La farce :

- 1 mesure d'amandes
- 1/4 mesure de sucre glace
- 1 C. à café de vanille

La décoration :

- Jaunes d'œufs.
- Amandes grossièrement moulues (ou cacahuètes)

1- Faire fondre la margarine ou le beurre, mettre au congélateur pendant une heure puis retirer l'eau.

2- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, la vanille, la levure chimique et le zeste de citron.

Ajouter le beurre ou la margarine et bien mélanger le tout.

3- Mouiller avec l'eau et l'eau de fleurs puis laisser reposer la pâte pendant une heure.

4- Préparer la farce en mélangeant les ingrédients cités puis ramasser avec l'eau

de fleurs.

5- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur puis découper des triangles.

6- Mettre un boudin de farce sur l'extrémité du triangle et roulez-le.

7- Donner la forme de lune.

8- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de jaune d'œuf.

9- Saupoudrer d'amandes moulues puis mettre les gâteaux dans un plateau beurré et fariné.

10- Enfourner à 160° pendant 20 mn puis faire cuire la surface pendant 3 mn jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée.



Sablé en forme de Arêyeche

06



La pâte :

- 1 verre de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 1 C. à café de vanille
- 2 oeufs
- 1/2 paquet de levure chimique



- Farine (SIM)

Le glaçage :

- 2 C. à soupe de blanc d'oeuf
- 1 C. à café d'huile

- Sucre glace

La décoration :

- Chocolat fondu

1- Dans une terrine, mélanger le beurre, le sucre et la vanille.

2- Ajouter les oeufs et mélanger une autre fois.

3- En dernier, incorporer la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

4- Sur un plan de

travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis découper-la à l'aide d'un emporte-pièce spécial Arêyeche.

Enfourner à 150° pendant 10 mn.

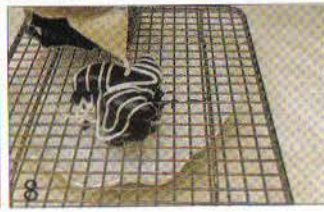
5- Après cuisson, coller deux à deux avec le chocolat fondu au bain-marie.

6- Tremper la surface

dans le chocolat aussi.

7- Préparer le glaçage : dans un récipient, mélanger le blanc d'oeuf et le sucre glace puis ajouter l'huile.

8- A l'aide d'un sac en plastique, décorer les gâteaux avec des traits de glaçage et laisser sécher.





La pâte :

- 3 oeufs

- 1 verre d'huile

- 1 verre de

sucre cristallisé

- 1 verre et demi

de maïzena

- 1 paquet de

levure chimique



- 1 C. à café de
vanille

- Zeste d'orange

- 1 pincée de sel

- Farine (SIM)

La décoration :

- Confiture

- Noix de coco

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine, bien mélanger les oeufs et l'huile puis ajouter le sucre en continuant à remuer.

3- Incorporer la maïzena, la vanille, la levure, le zeste d'orange et le sel, mélanger le tout à l'aide d'un fouet.

4- En dernier, ajouter

la farine jusqu'à obtention d'une pâte ferme.

5- Façonner des boules de pâte puis saupoudrer d'un peu de farine.

6- Faire passer sur une grille et appuyer dessus puis enfourner à four préchauffé à 160° pendant 15 mn jusqu'à ce qu'elles aient une couleur blanche.

7- Après cuisson, laisser refroidir puis coller deux à deux avec de la confiture.

8- Faire passer les bordures dans la noix de coco.





La pâte :

- 1 mesure de margarine ramollie
- 2 oeufs
- 1 verre de sucre glace
- Zeste de citron
- Farine (SIM)



La farce :

- 1 mesure de sucre cristallisé

- 3 mesures d'amandes moulues
- Cannelle
- Eau de fleurs
- Miel
- Eau de fleurs
- Amandes concassées
- Blanc d'oeuf

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un fouet, mélanger la margarine et les oeufs, ajouter le sucre glace et le zeste de citron et mélanger encore.

3- En dernier, incorporer progressivement

la farine jusqu'à obtention d'une pâte, laisser reposer.

4- Préparer la farce : mélanger les amandes, le sucre et la cannelle puis ramasser avec l'eau de fleurs.

5- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau,

abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur. Découper des carrés de 4 cm de côté à l'aide d'une roulette.

6- Mettre un petit boudin de farce sur l'extrémité.

7- Rouler jusqu'à obtention de la forme d'un cigare.

8- A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de blanc d'oeuf.

9- Saupoudrer d'amandes concassées puis enfourner à four préchauffé à 160° jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.



Les sablés



La pâte :

- 1 mesure de margarine ramollie
- 2 jaunes d'oeufs
- 2 oeufs entiers
- 1 verre de sucre
- Zeste de citron



- 1 verre de maïzena
- 1 paquet de levure chimique
- Farine (SIM)

La décoration :

- Confiture
- Colorant alimentaire rouge
- Eau de fleurs

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre, les jaunes d'oeufs et les oeufs entiers. Ajouter le sucre en continuant à mélanger.

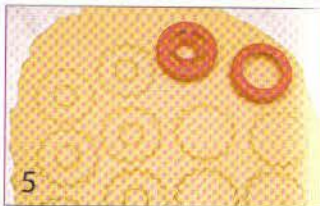
3- Incorporer le zeste de citron, la maïzena et la levure et mélanger encore.

4- En dernier, ajouter progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

5- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce en ronds complets et d'autres troués.

6- Enfourner à four préchauffé à 150° pendant 15 mn.

7- Après cuisson, coller deux à deux (un rond troué et l'autre complet) avec de la confiture chauffée avec un peu d'eau de fleurs mélangé avec le colorant alimentaire.





- 500 gr de farine (SIM)
 - 1 verre non plein de beurre ramolli
 - 1/2 paquet de levure chimique
 - 1 verre de sucre glace
 - 1 verre de grains de sésame
 - 1 C. à café de vanille
 - Eau de fleurs
- La décoration :
- Amandes
 - Sucre glace



1- Dans un récipient, bien mélanger la farine, le sucre et le beurre puis ajouter les grains de sésame, la levure, la vanille et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte souple.

2- Façonner des boules puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner d'eau de fleurs.

3- A l'aide d'une passoire, saupoudrer de sucre glace.

4- Fixer au centre une amande puis disposer dans un plateau beurré et

fariné.

5- Enfourner à four préchauffé à 170° pendant 20 mn.

6- Après cuisson, saupoudrer de sucre glace une autre fois.





La pâte :

- 250 gr de margarine ou beurre
- ¼ verre d'huile
- ½ verre de sucre glace
- Vanille
- ½ C. à café de levure chimique
- Farine (SIM)
- Eau de fleurs



- 3 mesures d'amandes
 - 1 mesure de sucre glace
 - 1 C. à café de vanille
 - 3 C. à soupe de smen
 - Zeste de citron
- La décoration :
- Sirop
 - Sucre glace
 - Un peu de vanille

1- Dans une terrine, mettre la margarine coupée en cubes, l'huile, la vanille et le sucre.

2- Ajouter la levure et la farine.

3- Bien mélanger le tout puis ramasser avec l'eau de fleurs

jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer.

4- Préparer la farce : dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre, la vanille, le zeste de citron et le smen puis ramasser avec l'eau

de rose.

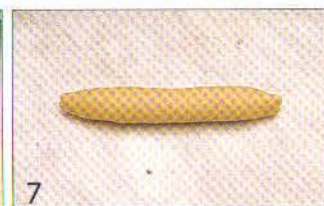
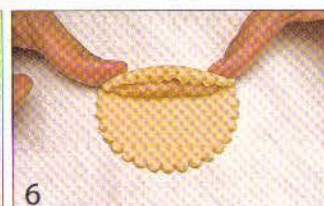
5- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 0,5 cm d'épaisseur puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 8 cm de diamètre.

6- Mettre sur l'extrémité de chaque rond un peu de farce puis rouler.

7- Bien fermer puis donner la forme d'une lune et enfourner à 170° pendant 15 mn. Après cuisson, laisser bien refroidir.

8- Tremper dans le sirop préalablement préparé et froid puis enrober de sucre glace mélangé avec la vanille.

9- A l'aide d'une passoire, saupoudrer de sucre glace une autre fois.



M'chewek économique



- 1 mesure de margarine ramollie
 - 2 oeufs
 - 1 verre de maïzena
 - 1 verre et demi de sucre glace
 - 1 C. à café de vanille
 - 1/2 C. à soupe de levure chimique
 - 1 C. à café d'arôme de fraise
 - Farine (SIM)
- La décoration :
- Blanc d'oeuf
 - Cerises confites
 - Noix de coco



1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un fouet, mélanger le sucre et la margarine. Ajouter les oeufs en continuant à mélanger.

3- Ajouter la maïzena, la vanille, la levure et l'arôme. En dernier, incorporer progressivement

la farine jusqu'à obtention d'une pâte.

4- Façonner des boules, abaissez-les sur la paume de la main puis mettre au centre une cerise confite.

5- Façonner les boules une autre fois.

6- Trempez-les dans le blanc d'oeuf.

7- Faire passer dans la noix de coco puis disposer dans des caissettes en papier.

8- Décorez-les avec une demie cerise confite puis enfourner à 150° pendant 15 mn.





- 3 mesures de cacahuètes moulues
- 1/2 verre à thé de beurre fondu
- 1 petite tasse de sucre cristallisé
- 2 jaunes d'oeufs

- 2 oeufs entiers
- 1 C. à café de levure chimique
- 1 C. à soupe de vanille
- La décoration :
- 500 gr de grains de sésame grillés
- 2 blancs d'oeufs
- Miel

1- Moudre les cacahuètes et préparer les autres ingrédients.

2- Dans une terrine, mélanger les cacahuètes, le sucre, la levure chimique et la vanille.

3- Ajouter le beurre fondu et mélanger.

4- Incorporer les oeufs et bien mélanger le tout jusqu'à obtention d'une

pâte.

5- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis découper-la à l'aide d'un emporte-pièce.

6- Tremper dans les blancs d'oeufs.

7- Enrober de grains de sésame grillés puis enfourner à four préchauffé à

150° pendant 15 mn.

8- Après cuisson, tremper dans le miel.

Remarque : utiliser les oeufs selon la mesure utilisée.





La pâte :

- 1 mesure de beurre
- 4 jaunes d'œufs bouillis
- ½ paquet de levure chimique
- 1 verre de sucre glace
- Zeste de citron



- 1 C. à café de vanille
- Arôme de fraise
- Farine (SIM)

La décoration :

- Pistaches moulues
- Chocolat fondu
- Confiture

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine, bien mélanger le beurre et le sucre, ajouter les jaunes d'œufs bouillis, la levure, le zeste de citron, la vanille et l'arôme. Mélanger le tout une autre fois.

3- Incorporer progressivement la farine et mélanger jusqu'à

ce que vous ramasser le mélange. Laisser reposer un moment.

4- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis découper des formes à l'aide d'un emporte-pièce.

Enfourner à four préchauffé à 150° pendant 15 mn.

5- Après cuisson, laisser refroidir puis coller deux à deux avec de la confiture.

6- Tremper la surface dans le chocolat fondu.

7- Décorer le centre avec les pistaches moulues.





La pâte :

- 3 mesures de semoule moyenne (SIM)
- 1 mesure de margarine non fondue
- 1 oeuf
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à café de cannelle



- Un peu de sel
- Eau + eau de fleurs

La farce :

- Dattes dénoyauées (Ghers)
- Grains de sésame grillés
- Huile
- Cannelle, girofle
- Miel
- Eau de fleurs

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Bien mélanger la margarine et la semoule.

3- Ajouter la vanille, la cannelle et le sel, mélanger une autre fois, laisser le mélange reposer une nuit complète.

4- Le lendemain,

ajouter l'oeuf et arroser d'eau et d'eau de fleurs.

5- Préparer la farce : faire cuire Ghers à la vapeur puis ajouter les grains de sésame, l'huile et la cannelle, pétrir puis façonner des boudins.

6- Façonner un

boudin de pâte puis mettre une ouverture au milieu.

7- Mettre un boudin de farce puis abaissez-le légèrement.

8- Bien fermer avec les mains.

9- Bien égaliser le boudin une autre fois.

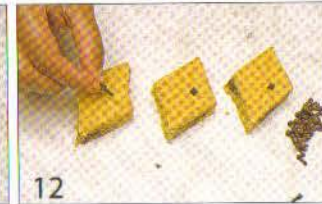
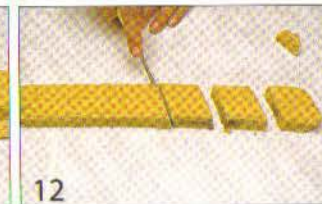
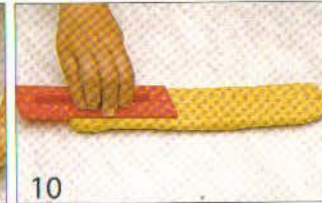
10- Tracez-le à l'aide d'un emporte-pièce spécial Makrout.

11- Egaliser les bordures.

12- Découper les gâteaux puis décorer avec le girofle.

13- Enfourner à four préchauffé à 160°. Couvrir avec un autre plateau puis faire cuire la surface jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée.

14- Après cuisson, tremper dans le miel mélangé avec l'eau de fleurs.





La pâte :

- 1 mesure de semoule (SIM)
- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de smen
- 1 mesure de sucre glace
- 1 C. à soupe de zeste d'orange
- Eau de fleurs



La farce :

- 1 mesure de dattes dénoyauées (Ghers)
 - 1 petite tasse de grains de sésame
 - 1 C. à soupe d'huile
 - 1 C. à café de cannelle
- La décoration :**
- Cannelle

1- Dans une terrine, mélanger la semoule, la farine, le sucre et le zeste d'orange, ajouter le smen et bien mélanger.

2- Mouiller avec l'eau de fleurs et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer.

3- Préparer la farce :

dans un récipient, mélanger Ghers cuit à la vapeur, les grains de sésame, l'huile et la cannelle, façonner de petites boules.

4- Façonner des boules de pâte.

5- Abaisser légèrement sur la paume de la main puis

mettre à l'intérieur une boule de farce.

6- Fermer et reformer la boule.

7- Mettre dans un emporte-pièce spécial Maâ moule et enlever les surplus.

8- Retirer délicatement de l'emporte-pièce.

9- Décorer le centre avec un peu de cannelle puis enfourner à 170° pendant 25 mn.



Kaâk El Naquache

La pâte

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure pleine de margarine fondue
- 1 mesure de sucre glace
- 1 jaune d'oeuf
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à café de grains d'anis



- Eau + eau de fleurs
 - 1 pincée de sel
- La farce :
- Dattes dénoyautées (Ghers)
 - Grains de sésame
 - 1 C. à soupe d'huile
- La décoration :
- Grains de sésame
 - Grains d'anis

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, le sel et la vanille, ajouter la margarine, les grains d'anis et le jaune d'oeuf. Bien

mélanger le tout.

3- Ajouter progressivement l'eau et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Laisser reposer pendant 30 mn.

4- Préparer la farce : faire cuire Ghers à

la vapeur puis mélanger-le avec les grains de sésame et l'huile. Façonner des boudins fins.

5- Façonner un boudin de pâte de 7 cm de longueur puis abaissez-le.

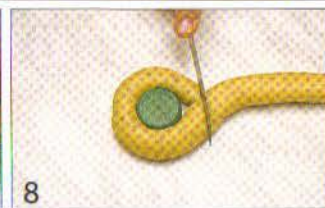
6- Mettre au milieu un boudin de farce.

7- Bien fermer et rouler pour obtenir un boudin une autre fois.

8- Roulez-le autour d'un bouchon et couper le surplus à l'aide d'un couteau.

9- Décorer à l'aide d'un naquache.

10- Saupoudrer de grains de sésame et grains d'anis puis enfourner à four préchauffé à 160° pendant 20 mn.



Gâteau de feuille verte

30



La pâte :

- 1 mesure de beurre ramolli
- 5 oeufs
- 1 verre de sucre
- 1 C. à café de vanille
- 1 paquet de levure chimique



- Zeste de citron
- 1/2 mesure de maïzena
- Farine (SIM)
- Colorant alimentaire vert
- Eau de fleurs

La décoration :

- Confiture
- Noix de coco

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine, mélanger les oeufs et le beurre. Ajouter le sucre, la vanille, le zeste de citron et la levure, mélanger une autre fois.

3- Ajouter le colorant alimentaire délayé dans l'eau de fleurs.

4- Incorporer la maïzena puis progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

5- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau puis découper à l'aide d'un emporte-pièce en forme de feuille.

6- Enfourner à four

préchauffé à 150° pendant 15 mn.

7- Après cuisson, laisser refroidir puis coller deux à deux avec de la confiture. Badigeonner les bords de confiture puis faire passer dans la noix de coco.





La pâte :

- 1 mesure de maïzena
- 1 mesure de beurre
- 1 paquet de levure chimique
- 1 C. à café de vanille
- 1 C. à café d'arôme de fraise
- 3 oeufs
- 3 C. à soupe de sucre glace
- Farine (SIM)



Pour le mélange :

- 2 mesures de pâte préparée et moulue
 - 1 mesure de sucre glace
 - Colorant alimentaire rouge
 - 1/2 mesure de cacahuètes grillées moulues
 - Eau de fleurs
 - Sucre cristallisé
- La décoration :
- Noix de coco
 - Fleurs en pâte d'amandes

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Préparer la pâte : mélanger la maïzena, le sucre, la vanille, le beurre et la levure chimique,

ajouter l'arôme de fraise et mélanger une autre fois.

3- Ajouter les oeufs en continuant à mélanger.

4- Incorporer

progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.

5- Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur.

6- Disposer dans un plateau huilé et fariné puis enfourner jusqu'à ce qu'elle ait une couleur dorée.

7- Après cuisson, laisser refroidir puis moudre.

8- Préparer le mélange : dans une terrine, mettre la pâte préparée moulue, le sucre, les cacahuètes et le colorant alimentaire puis ramasser avec l'eau de fleurs.

9- Abaisser le mélange obtenu, découper à l'aide d'un emporte-pièce puis saupoudrer de noix de coco et décorer avec les fleurs.



Sablé au miel



- 1 verre de cacahuètes grillées et moulues
- 2 verres de farine (SIM)
- ½ verre de sucre glace
- ½ verre de beurre ramolli
- 1 jaune d'oeuf
- 1 C. à café de vanille
- Zeste de citron



- Le glaçage :**
- 2 C. à soupe de miel
 - 3 C. à soupe de jus de citron
 - Sucre glace
 - 1 C. à café de vanille
- La décoration :**
- Cacahuètes grillées
 - Pistaches
 - Chocolat fondu

1- Dans un récipient, mélanger les cacahuètes, la farine et le sucre, faire une fontaine au milieu puis ajouter le beurre coupé en morceaux et bien mélanger. Ajouter le jaune d'oeuf, la vanille et le zeste de citron

jusqu'à obtention d'une pâte souple (il est préférable de les mélanger dans un robot électrique). Laisser reposer au réfrigérateur pendant 30 mn.
2- Abaisser la pâte puis découper des ronds à l'aide d'un

emporte pièce de 7 cm de diamètre et enfourner à 170° pendant 10 mn. Après cuisson, laisser refroidir.

3- Préparer le glaçage : dans un récipient, mélanger le miel, le jus de citron et la vanille puis ajouter le sucre glace.

4- Bien mélanger jusqu'à obtention d'un mélange légèrement épais.

5- Coller les gâteaux deux à deux avec le glaçage préparé.

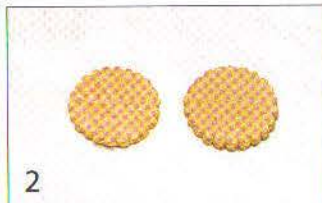
6- Tremper la surface dans le glaçage aussi.

7- Décorer avec les cacahuètes et les pistaches puis laisser sécher.

8- En dernier, décorer avec des traits de chocolat fondu.



2



2



3



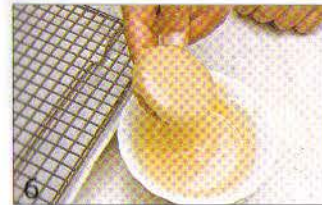
3



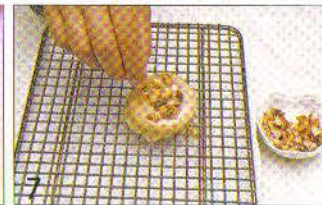
4



5



6



7



8



Doigts aux gaufrettes

36



- 250 gr de margarine ramollie

- 500 gr de farine (SIM)

- 1/2 verre de sucre glace

- 1 oeuf



- 1/2 C. à soupe de levure chimique

- 1 C. à soupe de vanille

La décoration

- Miel

- Gaufrettes

1- Dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, mélanger le sucre et la margarine pendant 7 mn. Ajouter la vanille et l'oeuf en continuant à mélanger. En dernier, incorporer la levure chimique et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple. Laisser reposer pendant 30 mn.

2- Façonner des petits boudins en forme de

doigts.

3- Disposez-les dans un plateau fariné puis enfourner à 160° pendant 20 mn.

Après cuisson, laisser refroidir.

4- Dans une casserole, faire chauffer le miel puis tremper les gâteaux dedans.

5- Bien tremper sans retirer la casserole du feu.

6- Bien égoutter.

7- Enrober de gaufrettes concassées.





La pâte :

- 1 mesure de margarine ramollie
- 2 oeufs
- 1 verre moins 1/4 de sucre cristallisé
- 1 paquet de flan (goût vanille)



- 1/2 paquet de levure chimique
- Zeste de citron
- Farine (SIM)

La décoration :

- Sucre glace
- Eau de fleurs
- Vanille

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un fouet, mélanger le beurre et les oeufs puis ajouter le sucre en continuant à mélanger.

3- Ajouter le flan, le zeste de citron et la levure, remuer une autre fois.

4- En dernier, incorporer progressivement la farine jusqu'à

obtention d'une pâte souple.

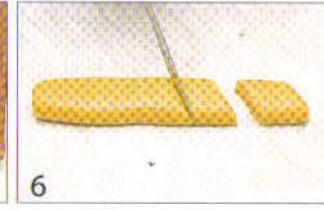
5- Sur un plan de travail, façonner un boudin de pâte.

6- A l'aide d'un couteau, découper des losanges égaux puis enfourner à four doux pendant 15 mn jusqu'à ce qu'ils soient secs.

7- Après cuisson, laisser refroidir, tremper dans l'eau de fleurs

puis enrober de sucre glace.

Remarque : utiliser les oeufs selon la mesure utilisée.



Les rochers

- 2 verres de biscuit
- 1 C. à soupe de margarine
- ½ petite tasse de Halwet El Turk
- Miel chaud

- La décoration :
- Chocolat
 - 2 C. à soupe de lait
 - 1 C. à café d'huile
 - Vermicelle au chocolat

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Moudre le biscuit puis mettez-le dans une terrine, ajouter la margarine et Halwet El Turk, bien mélanger.

3- Ajouter le miel et ramasser le mélange jusqu'à ce qu'il soit malléable.

4- Façonner des boules de mélange obtenu.

5- Donner la forme

de rochers avec les mains.

6- Faire fondre le chocolat au bain-marie, laisser refroidir puis tremper les gâteaux.

7- Décorer avec le vermicelle au chocolat.



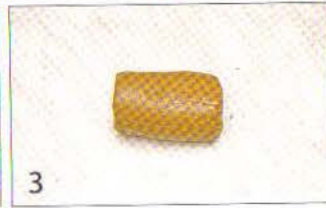
1



2



3



3



4



5



6



7



Gâteau à la confiture



- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de sucre cristallisé
- 1/2 mesure de margarine
- 1/2 mesure d'huile
- Zeste de citron

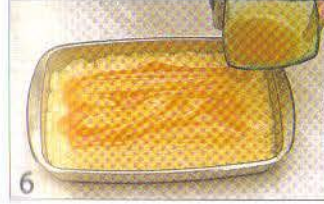


- 1 C. à café de vanille
 - 2 paquets de levure chimique
 - Oeufs
 - Confiture
- Le décoration :
- Cerises confites

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre, l'huile, la margarine, le zeste de citron, la levure chimique et la vanille.
- 3- Ajouter les oeufs l'un après l'autre et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 4- Retirer un peu de pâte et lui ajouter la farine jusqu'à

- obtention d'une pâte ferme.
- 5- Dans un plateau huilé et fariné, abaisser la pâte souple à 1,5 cm d'épaisseur
- 6- Mettre dessus une couche de confiture.
- 7- Râper la pâte ferme.
- 8- Saupoudrer sur la confiture puis enfourner le gâteau à four préchauffé à 180° pendant 20 mn puis faire cuire la surface

- pendant 10 mn.
- 9- Après cuisson, découper des morceaux et décorer de cerises confites.



Doigts de la marié

La pâte :

- 3 oeufs
- 1 verre de sucre glace
- 1 verre d'huile
- 1 verre à thé de lait
- 1 C. à café de vanille



- 1 C. à café d'arôme de citron
 - 1 paquet de levure chimique
 - Eau de fleurs
 - Farine (SIM)
- La décoration :
- Sucre cristallisé

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

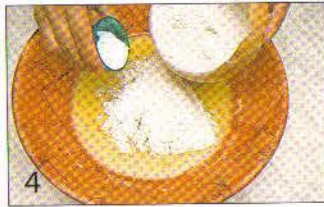
2- Dans une terrine et à l'aide d'un fouet, mélanger l'huile, les oeufs et le sucre.

3- Ajouter le lait, l'eau de fleurs, l'arôme de citron et la vanille en continuant à remuer.

4- En dernier, incorporer la levure et progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

5- Façonner des boules et donner la forme de doigts.

6- Enrober de sucre cristallisé puis enfourner à 160° pendant 15 mn.



Boules de pâte aux amandes

La pâte :

- 3 jaunes d'œufs
- ½ verre de margarine ramollie
- ½ verre d'huile
- 1 petite tasse de maïzena
- 1 verre de sucre glace
- ½ C. à café de levure chimique



- Zeste de citron
- 1 C. à café de vanille

La décoration :

- Amandes frites
- Amandes grossièrement moulues
- Confiture
- Colorant alimentaires (jaune, vert)
- Blanc d'œuf

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un fouet, mélanger les jaunes d'œufs, la margarine, l'huile et le sucre.

3- Ajouter la vanille, le zeste de citron et la maïzena. Bien

mélanger puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte. Laisser reposer pendant 20 mn.

4- Façonner des boules de la grosseur d'un jaune d'œuf et faire un trou au milieu.

5- Trempez-les dans

le blanc d'œuf.

6- Faire passer dans les amandes grillées et grossièrement moulues. Disposer dans un plateau beurré et fariné puis enfourner pendant 15 mn.

7- Mélanger le colorant alimentaire jaune et vert puis ajouter un peu de confiture et mélanger une autre fois.

8- Remplir les trous de confiture colorée et décorer avec les amandes frites.



1



2



3



3



4



5



6



7



8





Halwet El Tabaâ

- 1 mesure d'œufs
 - 1 mesure d'huile
 - 1 mesure de sucre glace
 - 1/2 verre de lait
 - 1 petite tasse d'eau de fleurs
 - 1 C. à soupe de vanille
 - Zeste d'orange
 - 2 paquets de levure chimique
 - 1 verre de maïzena
 - Farine (SIM)
- La décoration :
- Grains de sésame
 - Jaunes d'œufs



1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une terrine et à l'aide d'un fouet, mélanger les œufs, le sucre et l'huile.

3- Ajouter la maïzena et la levure chimique en continuant à mélanger.

4- Ajouter le zeste d'orange, le lait et l'eau de fleurs,

mélanger une autre fois.

5- Incorporer progressivement la farine jusqu'à ce que vous ramassiez le mélange.

6- Sur un plan de travail fariné et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte puis découpez-la à l'aide d'emportes-pièces.

7- Disposer dans un plateau huilé,

badigeonner la surface de jaune d'œuf.

8- Décorer avec les grains de sésame puis enfourner à four préchauffé à 170° pendant 30 mn jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée.





La pâte :

- 1/2 verre à thé d'eau de fleurs
- 1 verre à thé d'huile
- 1/4 verre à thé de beurre fondu
- 1 C. à soupe de vinaigre rouge
- 1 C. à café de safran
- 1 jaune d'oeuf
- 2 C. à café de levure de boulanger
- 1 C. à café de levure chimique



- 1 C. à soupe de vanille
 - 1 pincée de sel
 - 1/2 C. à café de cannelle
 - 500 gr de farine (SIM)
 - Un peu de maïzena
 - Eau + eau de fleurs
 - Huile pour friture
- La décoration :
- Miel
 - Grains de sésame grillés

1- Mélanger le beurre, l'huile, le safran, le vinaigre, la levure de boulanger et l'eau de fleurs. Mélanger la farine, le jaune d'oeuf,

la levure chimique, la vanille, le sel et la cannelle puis verser le premier mélange sur le dernier. 2- Bien mélanger puis mouiller avec l'eau

et l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte souple.

3- Abaissez-la à l'aide d'un rouleau puis faire passer à la machine au n° 2 plusieurs fois puis au n° 4, saupoudrer de maïzena de temps à autre puis faire passer au n° 6.

4- Découper des carrés de 8 cm de côté puis faire des ouvertures sans atteindre l'extrémité.

5- Faire passer une baguette à travers les ouvertures par alternance.

6- Faire sortir l'angle du haut vers le bas.

7- Bien coller l'extrémité puis rouler pour obtenir la forme d'une rose.

8- Faire frire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée puis égoutter.

9- Laisser refroidir puis tremper dans le miel chauffé au bain marie et saupoudrer de grains de sésame.





Besboussa

- 4 oeufs
 - 1/2 verre de lait
 - 1 verre de sucre cristallisé
 - 1 verre d'huile + margarine
 - 1 C. à soupe de jus de citron
 - 1 paquet de levure chimique
 - Vanille
 - Zeste de citron
 - Semoule moyenne (SIM)
- Le sirop :
- 125 gr de sucre cristallisé
 - 1/2 litre d'eau
 - Citron



1- Dans un récipient, mettre les oeufs et le sucre, mélanger.
 2- Ajouter le lait, l'huile et la margarine, mélanger une autre fois.
 3- Ajouter le jus et le zeste de citron.
 4- Incorporer la semoule en continuant à remuer jusqu'à obtention d'un mélange

légèrement épais.
 5- En dernier, ajouter la vanille et la levure, mélanger une autre fois.
 6- Dans un plateau beurré, verser le mélange obtenu puis enfourner à four préchauffé à 160° pendant 40 mn.
 7- Entre-temps, préparer le sirop : dans une casserole,

mélanger le sucre et l'eau, mettre sur le feu et laisser bouillir pendant 20 mn jusqu'à obtention d'un sirop épais. Eteindre le feu puis ajouter les rondelles de citron et laisser refroidir.
 8- Après cuisson des gâteaux, arroser de sirop froid.



1



2



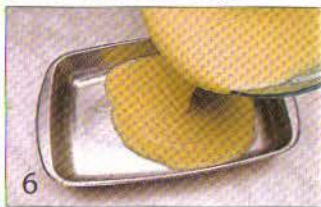
3



4



5



6





La pâte :

- 4 oeufs
- 1 verre d'huile
- 1/2 verre de lait
- 1 pincée de sel
- 1 petite tasse de cacao
- 2 C. à soupe d'eau de fleurs
- 1 C. à café de vanille



- 1 C. à soupe de levure chimique
- Zeste de citron
- 1 verre de sucre
- Farine (SIM)

La décoration :

- Cacahuètes moulues (ou amandes)
- Sucre cristallisé
- 1 oeuf

1- Dans une terrine, mettre les oeufs, l'huile et le lait, mélanger à l'aide d'un fouet puis ajouter le sucre et le sel en continuant à mélanger.

2- Ajouter l'eau de fleurs, la levure, la vanille et le zeste de citron, mélanger une autre fois.

3- Diviser le mélange en deux parties puis ajouter à l'une la farine pour obtenir une pâte blanche.

4- Ajouter à l'autre partie le cacao, mélanger puis incorporer la farine pour obtenir une pâte marron.

5- Façonner deux boudins de couleurs

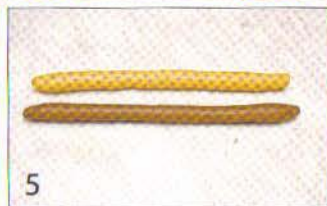
différentes. Coller l'extrémité et tressez-les.

6- Rouler pour obtenir la forme de bracelet. Bien coller l'extrémité.

7- Badigeonner la pâte blanche de jaune d'oeuf et saupoudrer de sucre cristallisé.

8- Badigeonner la pâte marron de blanc d'oeuf et saupoudrer de cacahuètes.

9- Disposer dans un plateau beurré et fariné puis enfourner à four préchauffé à 170° pendant 20 mn.





Refis

- 2 mesures de
semoule
moyenne (SIM)
- 1 mesure de
beurre



- 1 mesure de
dattes dénoyau-
tées (Ghers)

1- Dans une poêle
et sur feu doux, faire
griller la semoule
jusqu'à ce qu'elle ait
une couleur dorée.

2- Dans une terrine,
mettre la semoule
chaude puis ajouter
Ghers et le beurre,
bien mélanger le
tout jusqu'à obten-
tion d'un mélange
ferme.

3- Sur un plan de
travail, abaisser le
mélange obtenu
puis découpez-le à
l'aide de différents
emportes-pièces.





Ghribiya algéroise

La pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de sucre glace
- 1 C. à café de vanille



- 1/2 petite tasse d'eau de fleurs d'oranger
 - 1 mesure d'huile
- La décoration :
- Cannelle

1- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre glace et la vanille.

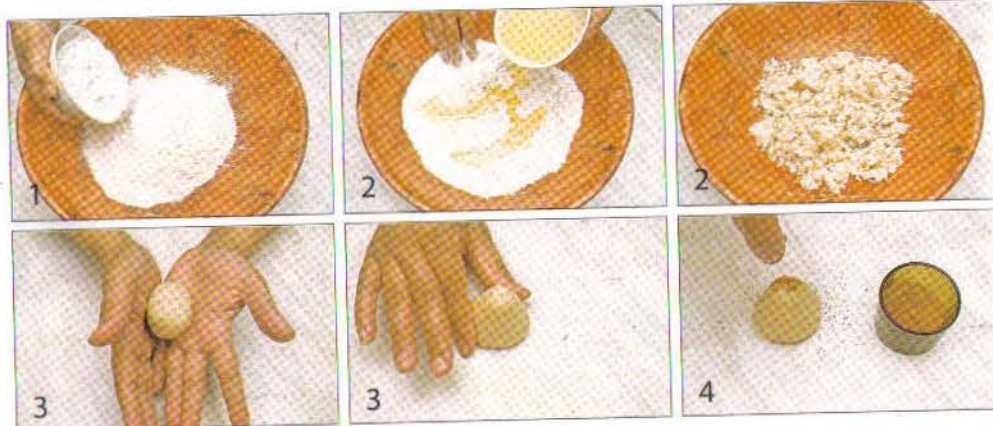
2- Ajouter l'huile, ramasser avec l'eau de fleurs d'oranger, mélanger puis laisser la préparation reposer pendant une heure.

3- Façonner des boules et donner la forme de Ghribiya.

4- Décorer le centre avec un peu de cannelle puis

enfournier à 160° pendant 20 mn.

Remarque : le four doit être froid.



Les croquets

- 1 mesure d'oeuf
- 1/2 mesure d'huile
- 1/2 mesure de margarine ramollie
- 1 mesure de sucre
- 1 C. à café de vanille
- Zeste de citron
- 1 poignée de fruits confits



- 1 paquet et demi de levure chimique
 - 1 verre de maïzena
 - Farine (SIM)
- La décoration :
- Jaune d'oeuf
 - Café soluble

1- Préparer les ingrédients nécessaires.
 2- Dans une terrine, mettre l'huile et le beurre.
 3- Ajouter le sucre, les oeufs, la vanille, le zeste de citron, les fruits confits, la maïzena et la levure, mélanger le tout à l'aide d'un fouet.
 4- Incorporer progressivement la farine

jusqu'à obtention d'une pâte souple.
 5- Dans un petit récipient, mélanger le jaune d'oeuf et le café soluble.
 6- Façonner un long boudin de pâte.
 7- Disposez-le dans un plateau beurré et fariné puis badigeonner de mélange de jaune d'oeuf.
 8- Décorer avec des

traits à l'aide d'un couteau ou d'une fourchette.
 9- Enfourner à four préchauffé à 180° pendant 30 mn. Lorsqu'il ait une couleur dorée, découpez-le en morceaux et faire cuire des côtés.



1



2



3



4



5



6



7



8



8





Le bracelet

La pâte :

- 3 mesures de farine (SIM)
- 1 mesure de sucre
- 1 mesure de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- Eau + eau de fleurs



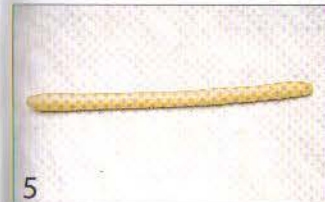
- 1 oeuf
 - Un peu de levure chimique
 - Zeste de citron
 - 1 C. à café de vanille
- La décoration :
- Miel
 - Noix de coco grillée

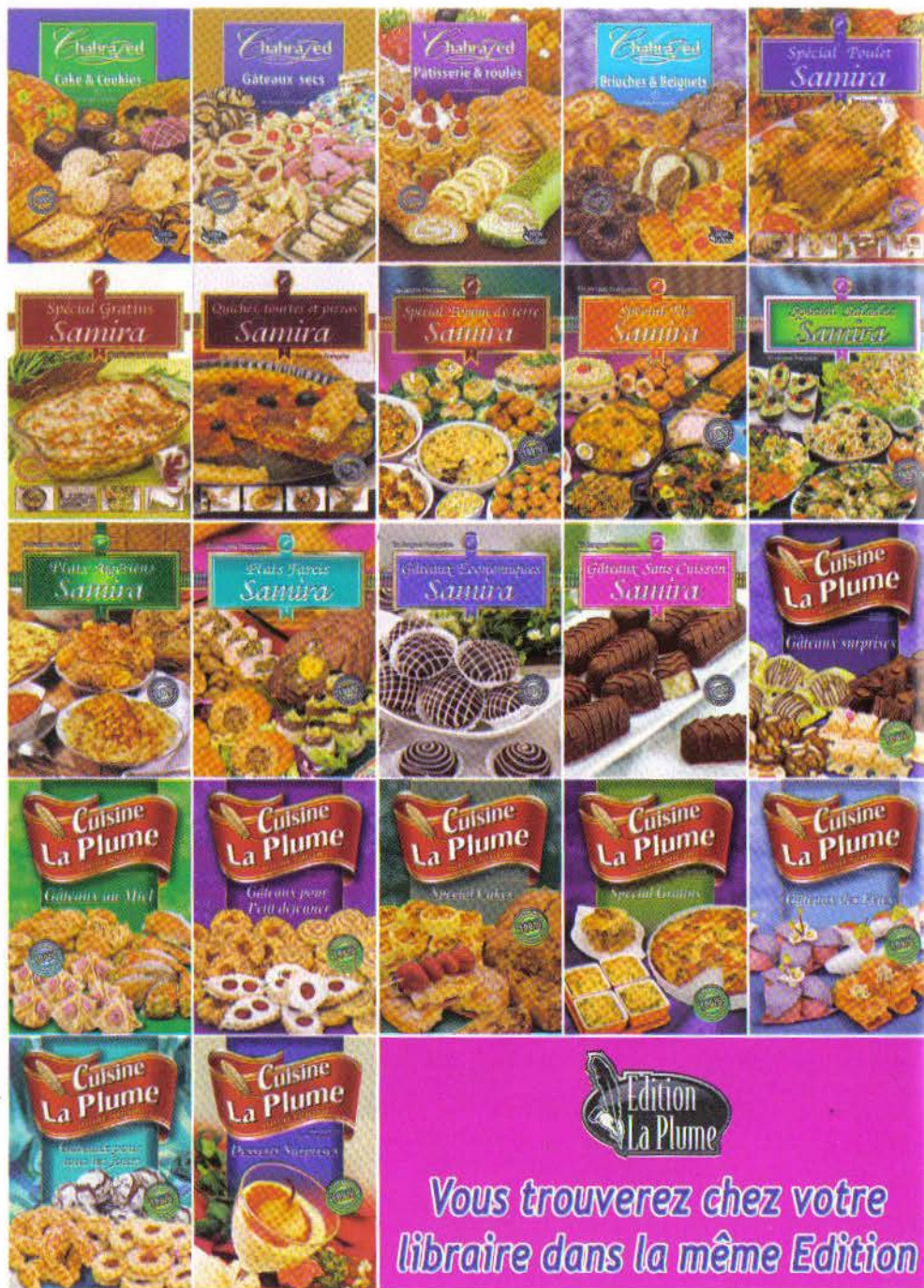
- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Dans une terrine, mélanger la farine, le sucre et le beurre, ajouter l'oeuf et mélanger une autre fois.
- 3- Ajouter le zeste de citron, la vanille, le sel et la levure chimique, mélanger une autre fois.
- 4- Verser progressivement l'eau et l'eau

- de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
- 5- Façonner un boudin de pâte.
- 6- Roulez-le autour d'un bouchon pour obtenir la forme d'un bracelet puis couper le surplus à l'aide d'un couteau.
- 7- Bien fermer l'extrémité puis disposer les gâteaux dans un

plateau beurré et fariné, enfourner pendant 15 mn.

- 8- Après cuisson, laisser refroidir puis tremper dans le miel et enrober de noix de coco grillée.





Nouveau



Confitures
مربي الفواكه



Cim
Conservée
Zone Industrielle Ben Boulaid,
Béja, W. Alger
Tel: 025 41 41 33
Fax: 025 41 19 78

Filière du :

sim GROUPE SIM www.groupe-sim.com

Grâce à leurs textures onctueuses, les confitures Cim c'est le plaisir de tartiner au petit déjeuner. Tous les produits de cette nouvelle gamme sont naturels, sans arômes ni conservateurs, ils respectent la saveur naturelle des fruits et participent à votre équilibre. Abricot, Orange, figue, pêche ou fraise. Toujours plus de fruits, plus de goût, pour plus de bonheur tous les matins.

مربي CIM متوج 100% طبيعي بدون معطر ولا حافظ، يحترم لذة الفواكه ويساهم في توازن الجسم. مشمش، برتقال، خوخ، تين أو فراولة دائما أكثر فواكه، أكثر لذة، لأكثر مرح كل صباح.