

Delices

Du jour



25
Recettes

GÂTEAUX A LA NOIX DE COCO

Ingrédients

- Pâte :
- 500g de beurre ramolli
 - 500g de sucre cristallisé
 - 2 cuillères à café d'huile
 - 2 boîtes de yaourt arôme abricot
 - farine
- Farce :
- 50 g de raisins secs
 - Confiture d'abricot
 - Noix de coco
- Décoration :
- Fleurs et feuilles en pâte d'amande
 - Perles argentées

Préparation

- 1 - Dans un récipient, ramollir le beurre jusqu'à obtenir une crème.
- 2 - Ajouter l'huile, le sucre puis le yaourt et bien mélanger le tout.
- 3 - Ajouter la farine progressivement jusqu'à obtenir une pâte molle.
- 4 - Laisser reposer 20 mm environs.
- 5 - Sur un plan de travail fariné, abaisser finement la pâte.
- 6 - Placer la pâte dans des petits moules carrés. (voir photo).
- 7 - Après cuisson, les tremper une fois dans du miel puis une seconde fois dans de la confiture.
- 8 - Introduire la farce préparée, puis décorer de fleurs, pétales et de noix de coco.

حلويات بجوز الهند

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، أخلطي الزبدة حتى تتحصلي على كريمة.
- 2 - ضفي الزيت، السكر ثم الياغورت وأخلطي الكل جيدا.
- 3 - ضفي الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة طرية.
- 4 - أتركها ترتاح حوالي 20 دقيقة.
- 5 - على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بشكل رقيق جدا.
- 6 - ضعي العجينة في قوالب صغيرة مربعة (أنظر الصورة).
- 7 - بعد الطهي، إغطسيها مرة في العسل ومرة أخرى في المربي.
- 8 - إملئيها بالحشو المحضر، ثم زينها بالورود والأوراق وجوز الهند.

المقادير

- العجينة :
- 500غ زبدة طرية
 - 500غ سكر مسحوق
 - 2 ملاعق صغيرة زيت
 - 2 علب ياغورت نكهة المشمش
 - فرينة
- الحشو:
- 50غ عنب جاف (زبيب)
 - مربى المشمش
 - جوز الهند
- التزيين :
- ورود وأوراق بعجينة اللوز
 - عقاش فضي



Ingrédients

Pâte :

- 80 g de sucre cristallisé
- 80 g de farine

- 4 œufs

crème :

- 1 verre de beurre ramolli
- 1 verre de miel

Extrait de pistache

- colorant alimentaire vert

- pistaches finement moulues

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre puis battre énergiquement.
- 2 - Ajouter la farine progressivement jusqu'à obtenir une pâte liquide.
- 3 - beurrer le moule à biscuits.
- 4 - Mettre le mélange dans le moule et l'enfourner à 180°.
- 5 - Après cuisson, couper des formes ovales, les disposer l'une sur l'autre et les coller à l'aide de la crème préalablement préparée.
- 6 - Garnir d'une couche de crème parsemée de pistaches.

بسكوي سافوا

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي البيض، السكر ثم أخفقي بسرعة.
- 2 - ضفي الفرينة تدريجياً لتتحصلي على عجينة سائلة.
- 3 - إدهني مول البسكوي بالزبدة.
- 4 - ضعي الخليط في المول وأدخليه للطهي في فرن درجة حرارته 180°.
- 5 - بعد الطهي، قطعي أشكالاً بيضوية، ضعي الواحدة فوق الأخرى وألصقيها بالكريمة المحضرة مسبقاً.
- 6 - زيني بطبقة من الكريمة وذرذري عليها الفستق.

المقادير

العجينة :

- 80غ سكر مسحوق

- 80غ فرينة

- 4 بيضات

الكريمة :

- 1 كأس زبدة طوية

- 1 كأس عسل

- تكمة الفستق

- ملون غذائي أخضر

- فستق مرحي رقيق



Ingrédients

- 2 mesures de noix de coco finement moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 2 blancs d'œufs (selon la grosseur)
- Fruits confits
- Glaçage :
- 1 boîte de chocolat
- 2 c à soupe de lait (liquide)
- 1 petit morceau de beurre
- 1 morceau de glaçon
- Décoration :
- Amandes effilées
- Cerises confites

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre la noix de coco, le sucre, les fruits confits, puis ramasser avec les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 2 - Former, des pyramides, les disposer dans un plat fariné, puis les enfourner.
- 3 - Après cuisson, les plonger dans le glaçage au chocolat, ensuite les persemmer d'amandes effilées et les piquer d'une demi - cerise confite.

أهرام برقائق اللوز و جوز الهند كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي جوز الهند، السكر، الفواكه المصبرة، ثم إجمعي ببياض البيض حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
- 2 - شكلي أهرامات، ضعيها على صينية مرشوشة بالقرينة ثم أدخلها للطهي.
- 3 - بعد الطهي، إغطسها في طلاء الشكلاطة ثم نرذري عليها اللوز المنسل و ضعي عليها نصف حبة كرز مصبر.

المقادير

- 2 كيلات جوز الهند مرخي رقيق
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 بياض البيض (حسب الحجم)
- فواكه مصبرة
- الطلاء:
- 1 علبه شكلاطة
- 2 ملاعق كبيرة حليب (سائل)
- 1 قطعة صغيرة زبدة
- 1 قطعة جليد
- التزيين:
- لوز منسل
- كرز مصبر



Ingrédients

- 300 g de pâte feuilletée
- Farce :
- 100 g de dattes «GHERS» coupé en petits morceaux
- 150 g d'amandes concassées non émondées
- 1 c à café de confiture de citron
- 1 jaune d'œuf
- Décoration:
- 1 jaune d'œuf

Préparation

- 1 - sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte feuilletée et découper en rondelles.
- 2 - Remplir d'1 c à café de farce puis recouvrir d'une autre rondelle. (Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte).
- 3 - A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de chaque gâteau de jaune d'œuf, puis faire des traits entrecroisés au couteau ou à la fourchette.

Pâte feuilletée

Ingrédients

- 150 g de farine
- 75 g de margarine pour feuilletage
- 1/4 verre d'eau
- 1 pincée de sel

préparation :

- Dans une terrine, mettre la farine, le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- Couvrir et laisser reposer pendant 15 mn.
- Sur un plan de travail saupoudré de farine, étaler la pâte en formant un carré épais de 3 cm.
- Déposer la margarine au milieu, puis plier les 4 côtés et mettre au réfrigérateur (répéter l'opération 4 fois).

لاقلات

المقادير

- 300 غ عجينة مورقة الحشو:
- 100 غ تمر (غرس) مقطع إلى قطع صغيرة
- 150 غ لوز مكسر غير مقشر
- 1 ملعقة صغيرة مربى الليمون
- 1 صفار بيضة التزيين:
- 1 صفار بيضة

كيفية التحضير

- 1 - على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة، أبسطي العجينة المورقة وقطعيها إلى دوائر.
- 2 - إملئيها بملعقة صغيرة من الحشو ثم غطيها بدائرة أخرى من العجينة (أعيدي العملية حتى إنتهاء العجينة).
- 3 - بواسطة ريشة، إظلي سطح الحلوى بصفار البيض، ثم بواسطة سكين أو شوكة شكلي خطوطا متشابكة.

العجينة المورقة

المقادير

- 150 غ فريضة
- 75 غ مارغرين للتزيين
- 1/4 كأس ماء
- 1 قرصة ملح

كيفية التحضير :

- في وعاء، ضعي الفريضة، قرصة الملح ثم الماء تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة خفيفة
- غطيها وأتركيها ترتاح حوالي 15 دقيقة.
- على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة وبواسطة الحلال، إبسطي العجينة على شكل مربع بسمك 3 سم.
- ضعي في المركز مكعبات صغيرة من المارغرين، إرفعي أطراف العجينة، إطويها ثم ضعيها في الثلاجة (أعيدي العملية 4 مرات).



Ingrédients

- pâte :
- 3 jaunes d'œufs
 - 250 g de beurre ramolli
 - 1 verre de sucre glace
 - 1 c à café de levure chimique
 - 2 c à café de miel
 - Farine
- Farce :
- Halkouma
- Décoration :
- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les jaunes d'œufs, le miel, le sucre, le beurre, la levure, puis incorporer progressivement la farine jusqu'à obtention d'une pâte molle.
- 2 - Former des boules de la grosseur d'une mandarine,
- 3 - Introduire au centre la Halkouma, placer les boules dans le moule (modèle syrien).
- 4 - Faire cuire à température moyenne.
- 5 - Sortir du four et saupoudrer de sucre glace.

حلوى سورية

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي صفار البيض، العسل، السكر، الزبدة، الخميرة، ثم ضعي تدريجياً الفرينة حتى تتحصلي على عجينة طرية.
- 2 - شكلي كريات بحجم حبة مندرين.
- 3 - ادخلي في المركز الحلقومة، ضعي الكريات في المول (نموذج سوري).
- 4 - ادخليها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
- 5 - أخرجها من الفرن وذرري عليها السكر الناعم.

المقادير

- العجينة :
- 3 صفار بيض
 - 250غ زبدة طرية
 - 1 كأس سكر ناعم
 - 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
 - 2 ملاعق صغيرة عسل
 - فرينة
- الحشو :
- حلقومة
 - التزيين :
 - سكر ناعم



LE MICHARAK AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 100 g de beurre
 - 150 g de sucre glace
 - 3 œufs
 - 1 c à café de vanille
 - 30 g de cacao
 - 200 g de chocolat noir (en petits morceaux)
 - ½ sachet de levure chimique
 - 220 g de farine
- Décoration :
- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre puis laisser refroidir.
- 2 - Ajouter le sucre et bien mélanger, tout en remuant, rajouter les œufs l'un après l'autre la vanille, le cacao, la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple et légère.
- 3 - Couvrir la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.
- 4 - A sa sortie, former des petites boules et les enrouler de sucre glace
- 5 - Les disposer sur une plaque farinée.
- 6 - Mettre à cuire à four moyen.
- 7 - Présenter dans des caissettes.

المشقق بالشكلاطة

كيفية التحضير

- 1 - ذوبي الشكلاطة والزبدة في قدر ثم أتركي الخليط يبرد.
- 2 - ضفي، السكر واخلطي جيدا، ثم ضفي مع التحريك البيض الواحدة تلو الأخرى، الفانيليا، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة لينة وخفيفة.
- 3 - غطي العجينة بالبلاستيك الشفاف واطريها ترتاح ساعة في الثلاجة.
- 4 - عند إخراجها، شكلي كريات صغيرة ولفيها في السكر الناعم.
- 5 - ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.
- 6 - أدخلها للطهي في فرن متوسط.
- 7 - قدميها في حاويات.

المقادير

- 100غ زبدة
- 150غ سكر ناعم
- 3 بيضات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 30غ كاكاو
- 200غ شكلاطة سوداء (قطع صغيرة)
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 220غ فرينة
- التزيين :
- سكر ناعم



LE MICHARAK AU CHOCOLAT

Ingrédients

- 100 g de beurre
 - 150 g de sucre glace
 - 3 œufs
 - 1 c à café de vanille
 - 30 g de cacao
 - 200 g de chocolat noir (en petits morceaux)
 - ½ sachet de levure chimique
 - 220 g de farine
- Décoration :
- Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans une casserole, faire fondre le chocolat et le beurre puis laisser refroidir.
- 2 - Ajouter le sucre et bien mélanger, tout en remuant, rajouter les œufs l'un après l'autre la vanille, le cacao, la levure puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte souple et légère.
- 3 - Couvrir la pâte d'un film alimentaire et laisser reposer 1 heure au frais.
- 4 - A sa sortie, former des petites boules et les enrouler de sucre glace
- 5 - Les disposer sur une plaque farinée.
- 6 - Mettre à cuire à four moyen.
- 7 - Présenter dans des caissettes.

المشقق بالشكلاطة

كيفية التحضير

- 1 - ذوبي الشكلاطة والزبدة في قدر ثم أتركي الخليط يبرد.
- 2 - ضفي، السكر واخلطي جيدا، ثم ضفي مع التحريك البيض الواحدة تلو الأخرى، الفانيليا، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة لينة وخفيفة.
- 3 - غطي العجينة بالبلاستيك الشفاف واتركيها ترتاح ساعة في الثلاجة.
- 4 - عند إخراجها، شكلي كريات صغيرة ولفيها في السكر الناعم.
- 5 - ضعيها على صينية مرشوشة بالفرينة.
- 6 - أدخلها للطهي في فرن متوسط.
- 7 - قدميها في حاويات.

المقادير

- 100 غ زبدة
- 150 غ سكر ناعم
- 3 بيضات
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- 30 غ كاكاو
- 200 غ شكلاطة سوداء (قطع صغيرة)
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- 220 غ فرينة
- التزيين :
- سكر ناعم



AUX ABRICOTS SECS

Ingrédients

- pâte :
- 100 g de beurre ramolli
 - 4 c à soupe de confiture d'abricots
 - Lait en poudre
 - 2 c à soupe de sucre glace
 - 2 œufs entiers + 1 blanc d'œuf
 - Farine
- Décoration:
- Abricots secs
 - 1 jaune d'œuf
 - Sucre glace

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre le beurre ramolli, le sucre, le lait en poudre, les œufs et bien mélanger le tout.
- 2 - Ajouter la confiture puis progressivement la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 - Sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte à épaisseur moyenne et découper en rondelles.
- 4 - A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface des gâteaux de jaunes d'œufs et piquer le milieu d'un demi - abricot saupoudré de sucre glace.
- 5 - Mettre à cuire pendant 30 mm.
- 6 - A la sortie du four, saupoudrer de sucre glace.
- 7 - Présenter dans des caissettes.

دوائر بالمشمش الجاف

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الزبدة الطرية، السكر، حليب الغبرة، البيض واخبطي الكل جيدا.
- 2 - ضفي المربي ثم الفرينة تدريجيا حتى تتحصلي على عجينة متجانسة.
- 3 - على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة، أبسطي العجينة بسمك متوسط وقطعي دوائر.
- 4 - بواسطة ريشة نقية، إطلي سطح الحلوى بصفار البيض، وثبتي المركز بنصف حبة مشمش مرشوشة بالسكر الناعم.
- 5 - أدخلها للطهي لمدة 30 دقيقة.
- 6 - عند خروجها من الفرن، نذري عليها السكر الناعم.
- 7 - قدميها في حاويات.

المقادير

- العجينة:
- 100 غ زبدة طرية
 - 4 ملاعق كبيرة مربى المشمش
 - حليب غبرة
 - 2 ملاعق كبيرة سكر ناعم
 - 2 بيضات كاملة + ابيض بيضة
 - فرينة
- التزيين:
- مشمش جاف
 - اصفار بيض
 - سكر ناعم



Ingredients

pâte :

- 80 g de beurre ramolli
- 80 g de sucre
- 250 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- vanille
- 1 jaune d'œuf
- lait (liquide)

Farce :

- 80 g de noix de coco
- 50 g de sucre glace
- 2 c à soupe de cacao
- Vanille
- 1 blanc d'œuf
- Eau de fleur d'oranger

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre la farine tamisée, le beurre ramolli, le jaune d'œuf, le sucre, la levure, la vanille, mélanger en incorporant le lait jusqu'à obtenir une pâte molle et homogène. Laisser de côté.
 - 2 - Dans un récipient, préparer la farce en additionnant la noix de coco, le cacao, le sucre, la vanille, le blanc d'œuf, puis humecter d'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une pâte plus ou moins liquide
 - 3 - Répartir la pâte en trois parts égales.
 - 4 - Aplatir la pâte en forme de rectangle, introduire la farce, puis plier la pâte en trois et découper en petits carrés.
 - 5 - Laisser cuire. Après cuissons, étaler dessus une couche de chocolat.
- Le glaçage au chocolat :
- 1 - 1 boîte de chocolat
 - 2 - 2 c à soupe de lait (liquide)
 - 3 - 1 petit morceau de beurre
 - 4 - 1 petit morceau de glaçon
- Mettre au bain-marie sur feu doux.

حلوى الملفوف

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الفريضة المغربية، الزبدة الطرية، صفار البيض، السكر، الخميرة، والفانيليا، أخلطي بإضافة الحليب حتى تتحصلي على عجينة طرية ومتجانسة، أتركها على حدى.
 - 2 - في وعاء، حضري الحشو بإضافة جوز الهند، الكاكاو، السكر، الفانيليا، بياض البيض ثم بللي بماء الزهر لتتحصلي على عجينة سائلة نوعاً ما.
 - 3 - قسمي العجينة إلى 3 أقسام متساوية.
 - 4 - أبسطي العجينة على شكل مستطيل، ضعي الحشو ثم لفي العجينة على ثلاثة، و قطيعها إلى مربعات صغيرة.
 - 5 - أتركها تطهى. بعد الطهي إطلي السطح بطبقة من الشكلاطة.
- الطلاء :
- 1 - 1 علبه شكلاطة
 - 2 - 2 ملاعق أكل حليب (سائل)
 - 3 - 1 قطعة صغيرة من الزبدة
 - 4 - 1 قطعة صغيرة من جليد.
- ضعي الكل في حمام مائي على نار هادئة .

المقادير

- العجينة:
- 80غ زبدة طرية
 - 80غ سكر
 - 250غ فريضة
 - 1/2 كيس خميرة كيميائية
 - فانيليا
 - 1 صفار بيضة
 - حليب (سائل)
- الحشو:
- 80غ جوز الهند
 - 50غ سكر ناعم
 - 2 ملاعق كبيرة كاكاو
 - فانيليا
 - 1 بياض بيضة
 - ماء الزهر



Ingredients

pâte :

- 1 verre de sucre cristallisé
 - 1 verre d'huile
 - 2 œufs
 - 1 c à soupe de cacao
 - 1 c à soupe de raisins secs
 - 50 g d'amandes non émondées grossièrement moulues
 - ½ verre d'eau de fleurs d'oranger
 - 2 sachets de levure chimique
 - 500 g de farine
- Décoration :
- 300 g d'amandes émondées et finement moulues
 - 1 œuf

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre la farine, le sucre, le cacao, les raisins secs, la levure, l'huile, l'eau de fleur d'oranger et ramasser le tout avec les œufs.
- 2 - Former des boudins, les mettre dans du papier aluminium et laisser reposer au frais pendant 1 demie - heure.
- 3 - Sortir du réfrigérateur et couper en rondelles les badigeonner d'œuf puis les enrouler dans des amandes concassées.
- 4 - Laisser cuire au four moyen.
- 5 - Présenter dans des caissettes.

كعيكعات بالكاكاو

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الفرينة، السكر، الكاكاو، العنب الجاف، الخميرة، الزيت، ماء الزهر، واجمعي الكل بالبيض.
- 2 - شكلي حرايبش، ضعيها في ورق الألمنيوم واتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة نصف ساعة.
- 3 - أخرجيها من الثلاجة وقطعيها إلى دوائر، إطلبيها بالبيض ثم لفيها في اللوز المكسر.
- 4 - أتركيها تطهي في فرن متوسط الحرارة.
- 5 - قدميها في حاويات.

المقادير

العجينة :

- 1 كأس سكر مسحوق
 - 1 كأس زيت
 - 2 بيضات
 - 1 ملعقة كبيرة كاكاو
 - 1 ملعقة كبيرة عنب جاف (زبيب)
 - 50 غ لوز غير مقشر مرحي خشن
 - 1/2 كأس ماء الزهر
 - 2 كيسين خميرة كيميائية
 - 500 غ فرينة
- التزيين :
- 300 غ لوز مقشر مرحي رقيق
 - 1 بيضة



BOUDINS DE CASSEIENNE ET DE ZESTE D'ORANGE

Ingrédients

- 4 œufs
 - 200 g de beurre fondu
 - 200 g de sucre glace
 - Zeste d'une orange
 - 2 c à s d'eau de fleur d'oranger
 - ½ sachet de levure chimique
 - Vanille
 - Farine
- Décoration :
- 1 paquet de gaufrettes
 - Zeste de 2 oranges
 - Confiture d'orange

Préparation

- 1 - Battre les œufs et le sucre au fouet électrique, ajouter l'eau de fleur d'oranger, la vanille, le zeste de citron, la levure et mélanger soigneusement le tout.
- 2 - Laisser reposer 30 mm environ.
- 3 - Ajouter le beurre fondu puis la farine jusqu'à obtenir une pâte souple.
- 4 - Former des petits boudins.
- 5 - Mettre au four à température moyenne.
- 6 - Une fois cuite, les passer dans la confiture d'abricots puis les enrouler de zeste d'orange et de gaufrettes.

حرايبش القوفريط وقشور البرتقال

كيفية التحضير

- أخفقي البيض والسكر بالخلاط الكهربائي، ضفي ماء الزهر، الفانيليا، قشور البرتقال، الخميرة، وأخلطي الكل برفق. أتركها تترتاح حوالي 30 دقيقة. ضفي الزبدة الذائبة ثم الفرينة حتى تتحصلي على عجينة خفيفة. شكلي حرايبش صغيرة. ضعها في الفرن، بدرجة حرارة متوسطة. بعد الطهي، أغسسيها في مربى البرتقال ثم لفيها في قشور البرتقال والقوفريط.

المقادير

- 4 بيضات
- 200غ زبدة ذائبة
- 200غ سكر ناعم
- 1 قشور برتقال
- 2 ملاعق كبيرة ماء الزهر
- 1/2 كيس خميرة كيميائية
- فانيليا
- فرينة
- التزيين :
- 1 غلبة قوفريط
- قشور برتقالتين
- مربى البرتقال



Ingrédients

- 125 g de noix finement moulues
 - 125 g de beurre fondu (froid)
 - 125 g de farine
 - ½ sachet de levure chimique
 - 2 œufs
 - 125 g de sucre glace
 - vanille
 - 1 c à soupe de confiture d'abricots
- Décoration :
- 1 c à soupe de beurre fondu
 - 100 g de sucre glace
 - 100 g de noix de coco
 - 4 c à soupe de lait pasteurisé
 - 70 g de noix concassées

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les œufs, le sucre, la vanille, la confiture bien mélanger le tout puis ajouter les noix, la levure et la farine.
- 2 - Verser le contenu dans un moule carré préalablement beurré et fariné, enfourner.
- 3 - Une fois cuit, introduire la décoration et enfourner, une deuxième fois.

Décoration:

- Malaxer les morceaux de beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème.
- Ajouter la noix de coco, le lait et les noix.

كيك بالجوز

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي البيض، السكر، الفانيليا، المربي واخلطي الكل جيدا، ثم ضفي الجوز، الخميرة والفريضة.
 - 2 - أسكبي المحتوى في مول مربع ومن المستحسن مدهون بالزبدة ومرشوش بالفريضة أدخله للطهي.
 - 3 - عند الطهي، زيني الحلوى وأعيديها للفرن للمرة الثانية.
- التزيين :
- أخلطي قطع الزبدة مع السكر حتى تتحصلي على كريمة
 - ضفي جوز الهند، الحليب والجوز.

المقادير

- 125 غ جوز مرحي رقيق
 - 125 غ زبدة ذائبة (باردة)
 - 125 غ فريضة
 - 1/2 كيس خميرة كيميائية
 - 2 بيضات
 - 125 غ سكر ناعم
 - فانيليا
 - 1 ملعقة كبيرة مربي المشمش
- التزيين :
- 1 ملعقة كبيرة زبدة ذائبة
 - 100 غ سكر ناعم
 - 100 غ جوز الهند
 - 4 ملاعق كبيرة حليب مبستر
 - 70 غ جوز مكسر



Ingrédients

Pâte sablée :

- 250 g de beurre ramolli
- 125 g de sucre glace
- ½ c à café de vanille
- ½ c à café de levure chimique
- 1 œuf
- zeste d'1 citron
- farine

Pâte d'amandes :

- 2 mesures d'amandes moulues en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- ½ mesure d'eau de fleurs d'oranges
- vanille
- 1 petit cube de beurre

Décoration :

- confiture d'abricots
- Fleurs et feuilles en pâte d'amandes
- Perles argentées

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, la vanille, 1 œuf, le zeste d'1 citron et bien mélanger le tout.
- 2 - Ajouter progressivement la farine et la levure jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 3 - Abaisser la pâte au rouleau à pâtisserie (épaisseur moyenne) former des fleurs avec un moule (voir photo).
- 4 - D'un autre côté, préparer la pâte d'amandes avec les ingrédients donnés (sur feu doux). Une fois refroidies découpez-la de la même façon, que les méthodes indiquées.
- 5 - Les coller deux à deux puis décorer d'une fleur et d'un pétale chacune d'elles.

**ورود بعجينة اللوز
و عجينة سابلي**

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، الفانيليا، حبة البيض، قشور الليمون. أخلطي الكل جيدا.
- 2 - ضفي تدريجيا الفرينة والخميرة حتى تتحصلي على عجينة لينة.
- 3 - بواسطة الحلال، أبسطي العجينة (سمك متوسط)، قطعي وريادات بواسطة الطابع (أنظر الصورة).
- 4 - من جهة أخرى، حضري عجينة اللوز بالمقادير المعطاة (على نار هادئة)، عندما تبرد، قطعها بنفس الشكل حسب المراحل المذكورة.
- 5 - ألصقها مثنى مثنى بالمربى، وزيني كل واحدة بوردة وورقة من عجينة اللوز.

المقادير

عجينة سابلي :

- 250غ زبدة طرية
- 125غ سكر ناعم
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1 بيضة
- قشور حبة ليمون
- فرينة

عجينة اللوز :

- 2 كيلات لوز مرحي غيرة
- 1 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كيلة ماء الزهر
- فانيليا
- 1 قطعة صغيرة زبدة

التزيين :

- مربى المشمش
- ورود وأوراق من عجينة اللوز
- عقاش فضي



Ingrédients

- 2 boules de K'tayef
- Farce :
- 100 g d'amandes finement moulues
- 1 c à soupe de sucre cristallisés
- 50 g de beurre
- vanille
- eau de fleurs d'oranges
- cannelle

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre les amandes, le sucre, la vanille, la cannelle et arroser d'eau de fleurs d'oranges jusqu'à obtenir une farce homogène.
- 2 - Prendre une feuille d'aluminium et disposer dessus 1 K'tayef, puis placer la farce au milieu en longueur et couvrir de l'autre K'tayef, enrouler le papier aluminium et laisser reposer au frais pendant 4 heures.
- 3 - Retirer le papier aluminium et disposer dessus des petits cubes de beurre et beurrer le moule.
- 4 - Enfournez - le à température moyenne.
- 5 - Une fois cuit, arroser de miel et parsemez - le de pistaches moulues.

كيك بالقطايف

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي اللوز، السكر، الفانيليا، القرفة وبللي بماء الزهر حتى تتحصلي على حشو متجانس.
- 2 - خذي ورقة الألمنيوم وضعي على سطحها كرية القطايف ثم ضعي الحشو في الوسط طوليا وغطيها بكرية القطايف الأخرى، لفي ورقة الألمنيوم وأتركيها ترتاح في الثلاجة لمدة 4 ساعات.
- 3 - أنزعي ورقة الألمنيوم، ضعي على سطح الكيك مكعبات الزبدة وادهني المول بالزبدة.
- 4 - أدخله للطهي في درجة حرارة متوسطة.
- 5 - في نهاية الطهي، إسقيه بالعسل ورشيه بالفستق المرحي.

المقادير

- 2 كريات قطايف الحشو :
- 100غ لوز مرحي رقيق
- 1 ملعقة كبيرة سكر مسحوق
- 50غ زبدة
- فانيليا
- ماء الزهر
- قرفة



BISCUITS SECS

Ingrédients

- 250 g de beurre ramolli
- 1 verre de sucre glace
- 2 c à soupe de miel
- 1 œuf
- ½ c à café de levure chimique
- ½ c à café de vanille
- 1 c à soupe de cacao
- Farine
- 2 paquets de Biscuits sec moulus.
- 1 boîte de confiture d'abricots
- miel

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre l'œuf, le miel, la vanille, le sucre, et bien mélanger.
- 2 - Ajouter le beurre ramolli, le cacao, la levure puis la farine jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- 3 - Former des boudins et des losanges
- 4 - Une fois cuite, les recouvrir de confiture puis les enrouler de biscuits moulus.

حلوى بالبسكوي

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي البيضة، العسل، الفانيليا، السكر وأخلطي جيدا.
- 2 - ضفي الزبدة الطرية، الكاكاو، الخميرة ثم الفرينة حتى تتحصل على عجينة متجانسة.
- 3 - شكلي حرايش ومعينات.
- 4 - عند الطهي، أطليها بالمربي ورمديها في البسكوي المرحي.

المقادير

- 250 غ زبدة طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة عسل
- 1 بيضة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1/2 ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- فرينة
- 2 علب بسكوي مرحي
- 1 علب مربي المشمش
- عسل



Ingrédients

Pâte :

- 8 œufs
- 1 verre de miel
- 250 g de beurre ramolli
- 1 c à café de bicarbonate de soude

- Farine

Crème:

- 250 g de beurre
- ½ verre de miel
- 1 œuf
- Colorant alimentaire bleu

Préparation

Préparation de la crème :

- 1 - Dans un récipient, mélanger les œufs, le beurre jusqu'à obtenir une crème lisse.
- 2 - Ajouter le miel puis le colorant alimentaire bleu.

Préparation de la pâte:

- 1 - Dans un récipient battre énergiquement les œufs, ajouter le miel, le bicarbonate, le beurre et mélanger soigneusement le tout.
- 2 - Ajouter la farine jusqu'à obtenir une pâte coulante.
- 3 - Mettre dans un moule rond et enfournez - la à une température moyenne.
- 4 - Une fois cuit, le découper à l'aide d'un verre à thé.
- 5 - Ramasser les chutes et les dorer au four puis les réduire en poudre.
- 6 - Prendre les gâteaux les recouvrir de crème puis les enrober de biscuits moulus.

لي بوف

كيفية التحضير

تحضير الكريمة :

- 1 - في وعاء، أخلطي البيض والزبدة حتى تتحصلي على كريمة ملساء.
- 2 - ضفي العسل، ثم الملون الغذائي الأزرق.

تحضير العجينة :

- 1 - في وعاء، أخفقي البيض، ضفي العسل، البيكاربونات، الزبدة، وأخلطي الكل برفق.
- 2 - ضفي الفرينة حتى تتحصلي على عجينة سائلة.
- 3 - ضعها في مول دائري وأدخليها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
- 4 - عند الطهي، قطعها بواسطة كأس الشاي.
- 5 - إجمعي البقايا، وأدخليها في الفرن لتكسب اللون الذهبي ثم إرحبها جيدا (غبرة).
- 6 - خذي الحلوى، إطليها بالكريمة ثم رمديها في البقايا المرحية.

المقادير

العجينة :

- 8 بيضات
- 1 كأس عسل
- 250غ زبدة طرية
- 1 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- فرينة
- الكريمة :
- 250غ زبدة
- 1/2 كأس عسل
- 1 بيضة
- ملون غذائي أزرق



Ingrédients

- 80 g de beurre
 - 120 g de sucre glace
 - le jus et le zeste d'1 citron
 - 400 g de fromage blanc
 - 3 œufs
 - 600 g d'amandes (en poudre)
 - 30 g de semoule moyenne
 - 60 g de raisins secs
- Décoration :
- Sucre glace

BLANC

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre le beurre, le sucre, le zeste de citron, les jaunes d'œufs l'un après l'autre. Bien mélanger.
- 2 - Ajouter les amandes, la semoule, les raisins secs et le jus de citron
- 3 - D'un autre côté battre le blanc d'œufs en neige et les ajouter délicatement au mélange.
- 4 - Mettre le mélange dans des moules beurrés et faire cuire
- 5 - Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

فطيرات بالجبين الأبيض

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الزبدة، السكر، قشور الليمون، صفار البيض الواحدة تلو الأخرى وأخلطي الكل جيدا.
- 2 - ضفي اللوز، السميد، العنب الجاف وعصير الليمون.
- 3 - من جهة أخرى، أخفقي بياض البيض كالتلج ثم ضفيه برفق للخليط.
- 4 - أسكبي الخليط في قوالب مدهونة بالزبدة وأدخليها للطهي.
- 5 - عندما تبرد الفطيرات إنزعيها من القوالب وندري عليها السكر الناعم.

المقادير

- 80غ زبدة
- 120غ سكر ناعم
- عصير وقشور حبة ليمون
- 400غ جبين أبيض
- 3 بيضات
- 600غ لوز (غبرة)
- 30غ دقيق متوسط
- 60غ عنب جاف (زبيب)
- التزيين :
- سكر ناعم



GHRIBIYA SOURIYA

Ingrédients

- 1 mesure de beurre
- 1 mesure de sucre glace
- 2 œuf
- 2 c à soupe de cacao
- Vanille
- Farine

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mélanger les œufs, le sucre, le beurre, la vanille, la moitié de farine et mélanger le tout.
- 2 - Diviser la pâte en deux, ajouter à la première le cacao et dans l'autre la vanille; de la farine pour chacune d'elles.
- 3 - Former des boudins de la pâte vanillée puis introduire un boudin de pâte chocolatée puis découper en carrés. Pincez-les en long à l'aide d'un Nekkache
- 4 - Les placer dans un plat fariné et les faire cuire à four moyen.

غريبة سورية

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، أخلطي البيض، السكر، الزبدة، الفانيليا، نصف الفريضة وأخلطي الكل جيدا.
- 2 - قسمي العجينة إلى قسمين، ضفي لإحدهما الكاكاو وللأخرى الفانيليا ثم الفريضة لكليهما.
- 3 - شكلي حرايبش من العجينة المعطرة بالفانيليا، ضعي بداخلها حربوش من عجينة الشكلاطة ثم قطعي مربعات وزيني السطح بالنقاش.
- 4 - ضعيتها في صينية مرشوشة بالفريضة وأدخليها للطهي في فرن متوسط.

المقادير

- 1 كيلة زبدة
- 1 كيلة سكر ناعم
- 2 بيضات
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- فانيليا
- فريضة



LE M'CHABAK A LA PATE D'AMANDE

Ingrédients

Pâte d'amande :

- 2 mesures d'amandes moulues en poudre
- 1 mesure de sucre glace
- ¼ mesure d'eau de fleur d'oranger
- Vanille
- 1 petit morceau de beurre

Farce:

- 2 mesures de noix (en poudre)
- 1 mesure de sucre glace
- Eau de fleurs d'oranger
- Vanille

Décoration:

- Colorant alimentaire rose et vert
- Perles argentées
- Poudre de cacao

Préparation

- 1 - Préparer la pâte d'amandes avec les ingrédients cités et colorez-la (voir photo).
- 2 - Former des boules en forme de noix. Introduire la farce puis les fermer.
- 3 - Les pincer en longueur puis y disposer les fleurs et les feuilles et les saupoudrer de sucre glace.

مغبر بعجينة اللوز

كيفية التحضير

- 1 - حضري عجينة اللوز بالمقادير المذكورة ثم لونها (انظري الصورة).
- 2 - شكلي كريات بحجم الجوزة، ادخلي الحشو ثم إغلقها.
- 3 - إقرصها طوليا ثم ضعي عليها الورود، الأوراق وذرني عليها السكر الناعم.

المقادير

عجينة اللوز :

- 2 كيلات لوز مرحي غبرة
- 1 كيلة سكر ناعم
- ¼ كيلة ماء الزهر
- فانيليا

1 قطعة صغيرة زبدة

الحشو :

2 كيلات جوز (غبرة)

1 كيلة سكر ناعم

ماء الزهر

فانيليا

التزيين :

ملون غذائي وردي و أخضر

عقاش فضي

غبرة الكاكاو



EN POUDRE

Ingrédients

- 375 g de beurre ramolli
- 2 verres de noix de coco
- 2 verres d'amandes en poudre
- Zestes de 2 citrons
- 1 sachet de levure chimique
- 4 verres de lait en poudre
- Farine
- Glaçage :
- 2 blancs d'œufs
- 700 g de sucre glace
- Jus d'1 citron
- 1 c à café d'huile
- Décoration :
- Amandes effilées
- Cerises confites
- Pistaches finement moulues

Préparation

- 1 - Dans un récipient, mettre le beurre ramolli, la noix de coco, le zeste de citron, le lait en poudre, bien mélanger puis ajoutez - y la levure chimique, la farine jusqu'à obtention d'une pâte souple.
- 2 - Abaisser la pâte d'une épaisseur moyenne puis la découper en petits carrés égaux.
- 3 - Disposer les gâteaux sur un plat fariné et les enfourner à température moyenne.
- 4 - Une fois cuite, étalez dessus une couche de glaçage blanc (décoration : voir photo).

حلويات بغبرة الحليب

المقادير

- 375غ زبدة طرية
- 2 كأسين جوز الهند
- 2 كأسين لوز غبرة
- قشور 2 حبات ليمون
- 1 كيس خميرة كيميائية
- 4 كؤوس حليب غبرة
- فرينة
- الطلاء :
- 2 بياض بيض
- 700غ سكر ناعم
- عصير حبة ليمون
- 1 ملعقة صغيرة زيت
- التزيين :
- لوز منسل
- كرز مصير
- فستق مرحي رقيق

كيفية التحضير

- 1 - في وعاء، ضعي الزبدة الطرية، جوز الهند، قشور الليمون، حليب الغبرة، إخلطي جيدا، ثم ضفي الخميرة الكيميائية والفرينة حتى تتحصلي على عجينة لينة.
- 2 - أبسطي العجينة بسمك متوسط، ثم قطعها إلى مربعات صغيرة متساوية.
- 3 - ضعي الحلوى في صينية مرشوشة بالفرينة وأدخليها للطهي في درجة حرارة متوسطة.
- 4 - عند الطهي، إطلي السطح بطبقة من الطلاء الأبيض (التزيين : أنظر الصورة).



A L'ORANGE

Ingrédients

- 1 L de lait
- 2 verres de jus d'orange
- 2 verres de maïzena (non pleins)
- 2 verres de sucre cristallisé (non pleins)

Préparation

- 1 - Dans une casserole, mettre le litre de lait froid sur feu doux, ajouter 1 verre de maïzena, 1 verre de sucre et remuer jusqu'à ébullition.
 - 2 - Retirer du feu, versez - le dans des petits ramequins et laissez totalement refroidir.
 - 3 - D'un autre côté, mélanger le jus d'orange à un verre d'eau fraîche puis le verre de maïzena et de sucre restant, mettre sur feu doux tout en remuant jusqu'à ébullition. Versez - y le mélange sur la Palouza (2 c à soupe dans chaque ramequin).
 - 4 - Décorer de tranches d'orange.
- Remarque :
On peut remplacer les oranges par le citron.

البالوزة بالبرتقال

كيفية التحضير

- 1 - في قدر، ضعي لتر من الحليب البارد على نار هادئة، ضفي كأس الماييزينة، كأس السكر وحركي حتى الغليان.
 - 2 - إنزعيه من فوق النار، أسكبيه في أكواب صغيرة، واتركيها حتى تبرد كلياً.
 - 3 - من جهة أخرى، أخلطي عصير البرتقال مع كأس ماء بارد ثم كأس الماييزينة والسكر المتبقيين، ثم ضعيه على نار هادئة مع التحريك حتى الغليان.
 - 4 - أسكبي الخليط على البالوزة (ملعقتين كبيرتين في كل كوب).
- 4 - زيني بشرائح البرتقال.
ملاحظة:
يمكن تعويض البرتقال بالليمون.

المقادير

- لتر حليب
- 2 كأسين عصير برتقال
- 2 كأسين ماييزينة (غير مملوءة)
- 2 كأسين سكر مسحوق (غير مملوءة)



POIRES AU SIROP

Ingrédients

- 2 grosses poires
- Sirup :
- ½ L d'eau
- 300 g de sucre cristallisé
- 30 g de beurre
- Zeste d'un citron

Préparation

- 1 - Dans une casserole, mélanger l'eau, le sucre, le zeste d'1 citron et mettre sur feu doux pendant 10 mn, ajouter le beurre.
- 2 - Eplucher les poires, les introduire dans le sirop et remettre sur feu doux pendant 10 à 15 mn environ.
- 3 - Retirer du feu et laisser refroidir.
- 4 - Au bain-marie, fondre le chocolat et ajoutez - y le beurre.
- 5 - Verser le contenu sur les poires.

إجاص بالشاربات

كيفية التحضير

- 1 - في قدر، أخلطي الماء وقشور حبة الليمون، ضعي على نار هادئة مدة 10 دقائق. ضفي الزبدة.
- 2 - قشري الإجاص، أدخله في الشاربات وضعيه على نار هادئة مدة 10 إلى 15 دقيقة.
- 3 - إنزعيه من فوق النار واتركيه يبرد.
- 4 - ذوبي الشكلاطة على حمام مائي وضفي الزبدة.
- 5 - أسكبي المحتوى على الإجاص.

المقادير

- 2 حبتين إجاص كبيرتين
- الشاربات :
- 1/2 لتر ماء
- 300 غ سكر مسحوق
- 30 غ زبدة
- قشور حبة ليمون



JUS DE CAROTTES

Ingrédients

- 500 g de carottes tendres
- 2 pots de yaourt abricot
- Jus d'1 citron
- 1 pincée de vanille
- Sucre selon le goût
- 3 L d'eau

Préparation

- 1 - Eplucher les carottes, les laver, les découper en rondelles puis les faire bouillir dans un litre d'eau.
- 2 - Une fois cuites, les mixer, leur rajouter les 2 pots de yaourt, le jus d'1 citron, le sucre, les 2 litres d'eau et faire bouillir le tout pendant 5 mn à feu doux.
- 3 - Retirer du feu, laisser refroidir puis mettre au frais.

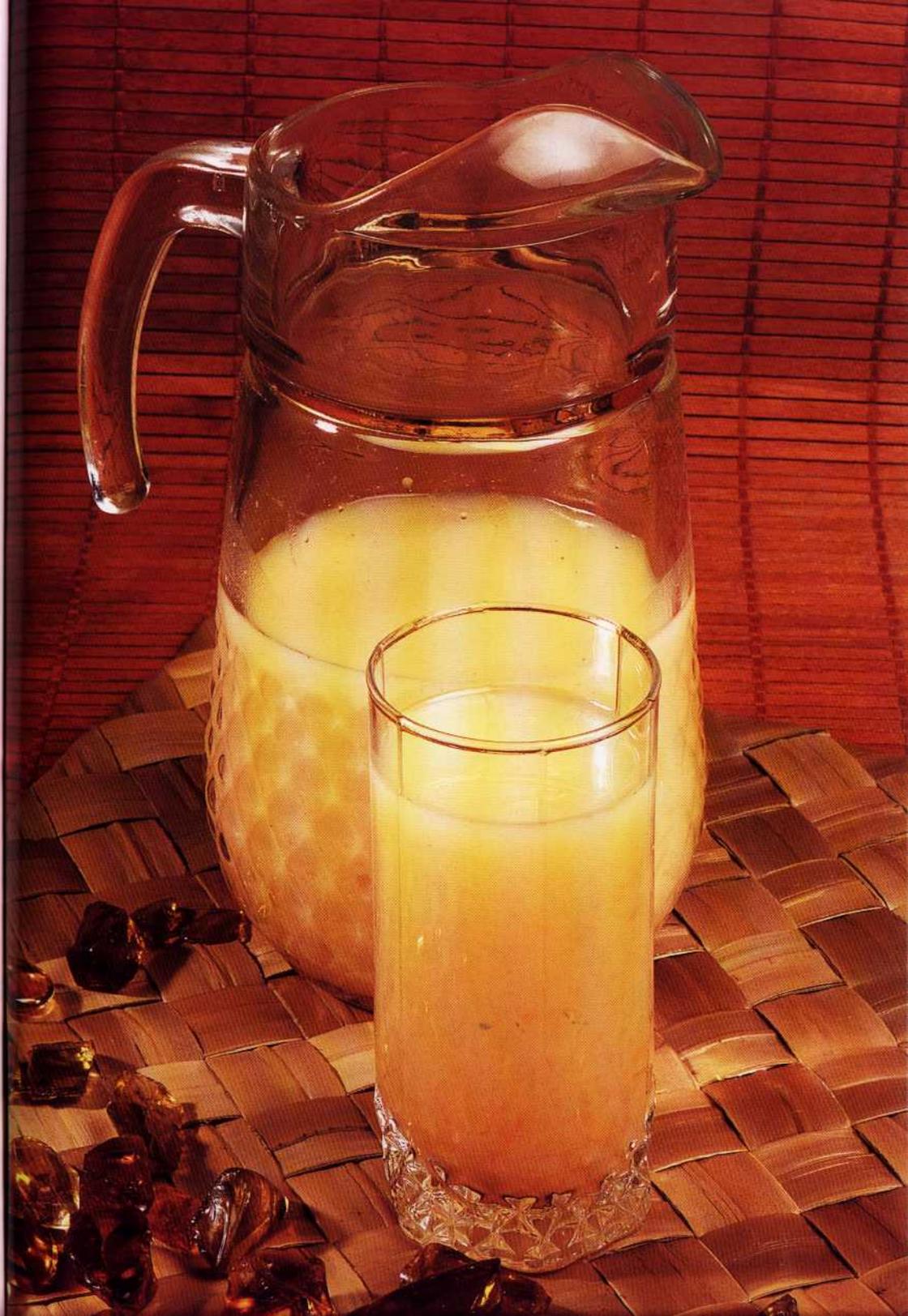
عصير الجزر

كيفية التحضير

- 1 - قشري الجزر، إغسله، قطعيه إلى دوائر ثم ضعيه يغلي في لتر من الماء.
- 2 - عند الطهي، إرحيه وضي له علبتين من الياغورت، عصير حبة ليمون، السكر، 2 لتر من الماء، وأتركي الكل يغلي لمدة 5 دقائق على نار هادئة.
- 3 - إنزعيه من فوق النار، أتركيه يبرد ثم ضعيه في الثلاجة.

المقادير

- 500 غ جزر طري
- 2 ياغورت مشمش
- عصير حبة ليمون
- 1 قرصة فانيليا
- سكر حسب الذوق
- 3 لتر من ماء



Ingrédients

- Pour 6 personnes
- 2 jaunes d'œufs
- 2 c à café de sucre cristallisé
- 1 c à soupe de maïzena
- vanille
- 2 bananes
- 50 g de beurre
- 50 g d'amandes effilées
- 2 c à café de jus de citron
- 1 verre de jus d'orange
- Zeste d'1 orange

Préparation

- 1 - Découper les bananes en rondelles.
- 2 - Dans un poêle, mettre le sucre, le beurre et la placer sur feu doux tout en remuant.
- 3 - Additionner le jus du citron, le jus et le zeste de l'orange la vanille, la maïzena et les rondelles de bananes.
- 4 - Hors du feu, ajouter le jaune d'œuf et bien mélanger.
- 5 - Verser le contenu dans des ramequins, décorez - les d'amandes effilées et de quelques cerises confites (voir photo).

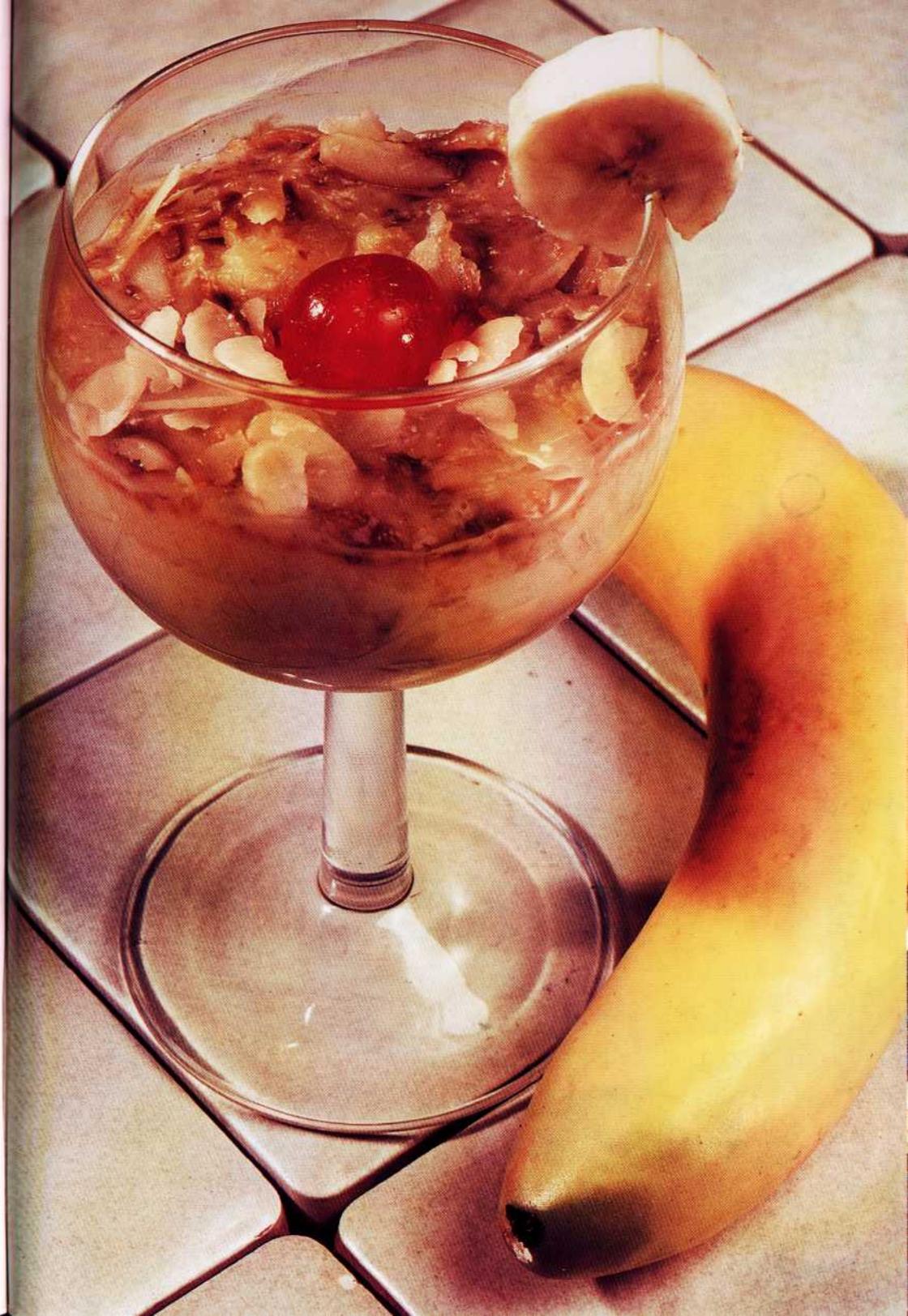
تحلية بالموز

كيفية التحضير

- 1 - قطعي الموز إلى دوائر.
- 2 - في مقلاة، ضعي السكر، الزبدة وضعيها على نار هادئة مع التحريك.
- 3 - ضفي عصير الليمون، عصير وقشور البرتقال، الفانيليا، الماييزينة ودوائر الموز.
- 4 - إنزعي من النار، أتركيه يبرد، ثم ضفي صفار البيض واخلطي جيدا.
- 5 - أسكبي المحتوى في أكواب، زيني باللوز المنسل وبضع حبات الكرز المصير (أنظر الصورة).

المقادير

- 6 ل أشخاص
- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق صغيرة سكر مسحوق
- 1 ملعقة كبيرة ماييزينة
- فانيليا
- 2 موزتين
- 50 غ زبدة
- 50 غ لوز منسل
- 2 ملاعق صغيرة عصير ليمون
- 1 كأس عصير البرتقال
- 1 قشور حبة برتقال



AUX POMMES

Ingrédients

- 50 g de beurre
- 100 g de sucre cristallisé
- 2 c à café de confiture d'abricots
- 1 L de lait
- 2 bâtonnets de cannelle
- 200 g de riz
- 2 œufs
- vanille
- 2 pommes coupées en tranches

Préparation

- 1 - Dans une casserole mettre le beurre, le sucre, la confiture, les tranches de pommes et les faire cuire à feu doux.
- 2 - Dans une autre casserole, mettre le lait, la cannelle et le riz à cuire.
- 3 - Retirer le riz hors du feu, le laisser refroidir puis lui ajouter les œufs et bien les mélanger.
- 4 - Beurrer un moule rond, disposer au fond les tranches de pommes et y verser le riz (l'aplatir un peu).
- 5 - Enfourner pendant 40 mn puis le démouler.

تحلية الأرز بالتفاح

كيفية التحضير

- 1 - في قدر، ضعي الزبدة، السكر، المربي، شرائح التفاح، واطهي الكل على نار هادئة.
- 2 - في قدر آخر، ضعي الحليب، القرفة والأرز. أتركي الكل يطهي.
- 3 - إنزعي الأرز من فوق النار، أتركيه يبرد ثم ضفي إليه البيض واخلطي جيدا.
- 4 - إدهني بالزبدة مول دائري الشكل، رتبي فيه شرائح التفاح ثم اسكبي الأرز (أبسطيه قليلا).
- 5 - أدخله للطهي لمدة 40 دقيقة، ثم إنزعيه من المول.

المقادير

- 50 غ زبدة
- 100 غ سكر مسحوق
- 2 ملاعق صغيرة مربى المشمش
- لتر حليب
- 2 عود قرفة
- 200 غ أرز
- 2 بيضات
- فانيليا
- 2 تفاحتين مقطعتين إلى شرائح



Ingrédients

- 500 g de poires épluchées et râpées
- 3 œufs
- 3 c à soupe de sucre cristallisé
- 3 c à soupe de maïzena
- 3 c à soupe de crème fraîche
- ¼ de L de lait
- Vanille
- 1 poignée de pistaches

Préparation

- 1 - Dans une casserole, sur feu doux, mettre le lait, le sucre, la maïzena, la vanille tout en remuant.
- 2 - Retirer du feu.
- 3 - Mélanger les œufs, la crème fraîche, la poignée de pistaches ajouter le tout au mélange précédent.
- 4 - Dans un moule, beurré, mettre les poires râpées au fond de ce dernier puis verser le contenu et mettre à cuire au four.
- 5 - Une fois cuit, à l'aide d'une cuillère, remplir les ramequins, Décorer de poires râpées et de rondelles de citron (voir photo).

تحلية بالإجاص

كيفية التحضير

- 1 - في قدر وعلى نار هادئة، ضعي الحليب، السكر، الماييزينة، الفانيليا وحركي جيدا.
- 2 - إنزعي من فوق النار.
- 3 - أخلطي البيض، الكريمة القشدية، حفنة الفستق، ثم ضفي الكل للخليط السابق.
- 4 - في مول، مدهون بالزبدة، ضعي الإجاص المبشور ثم أسكبي الخليط، وضعيه في الفرن للطهي.
- 5 - عند الطهي وبواسطة ملعقة إملئي الأكواب، زيني بالإجاص المبشور ودوائر الليمون (أنظر الصورة).

المقادير

- 500 غ إجاص مقشر ومبشور
- 3 بيضات
- 3 ملاعق كبيرة سكر مسحوق
- 3 ملاعق كبيرة ماييزينة
- 3 ملاعق كبيرة كريمة قشدية
- ¼ لتر حليب
- فانيليا
- 1 حفنة فستق





1

Abaisser la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

أبسطي العجينة بالحلال.



2

Etaler la farce sur toute la surface de la pâte.

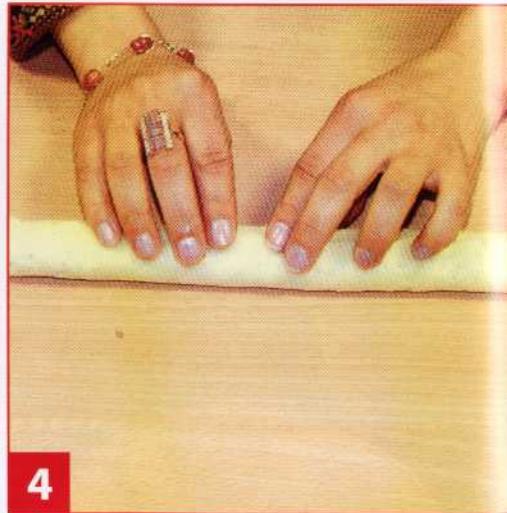
ضعي الحشو على سطح العجينة.



3

Rouler la pâte.

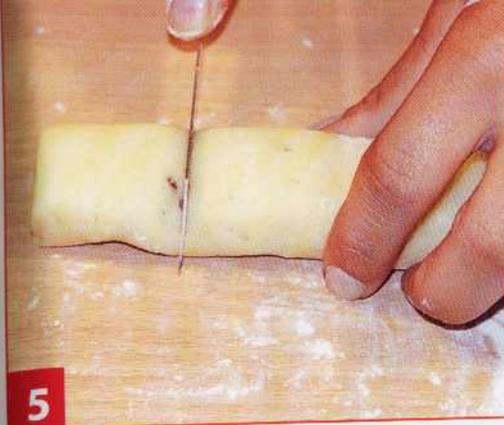
لفي العجينة.



4

Vous avez obtenu un boudin.

تحصلت على حربوش.



5

Découper des carrés.

قطعي مربعات.



6

Glacer les carrés avec le glaçage au chocolat puis décorer la surface avec un noeud.

إطلي المربعات بطلاء الشكلاطة وزيني السطح بعقدة.



7

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

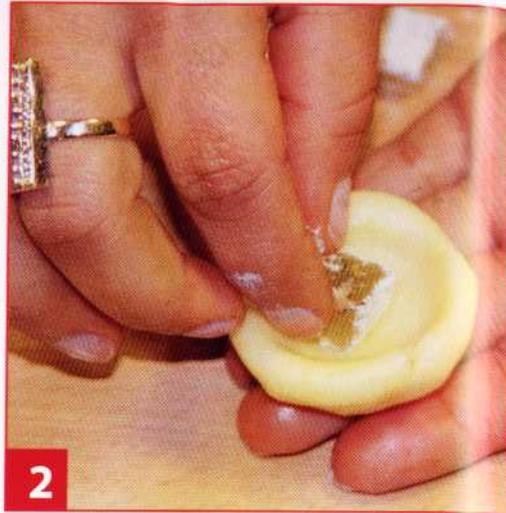
نتمنى انك توصلت إلى نفس النتيجة.



1

Aplatir la boule de pâte.

أبسطي كرية العجينة.



2

Mettre la halkouma dedans.

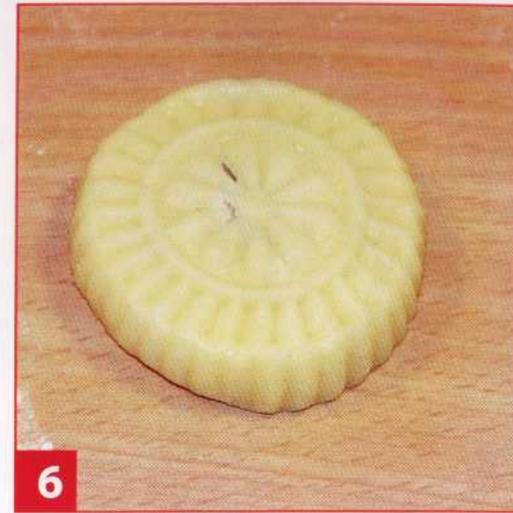
ضعي بداخلها قليلا من حلوة الحلقومة.



5

Bien enfoncer puis enlever la pâte.

إضغطي جيدا على القالب ثم انزعي العجينة منه.



6

Vous avez obtenu cette forme.

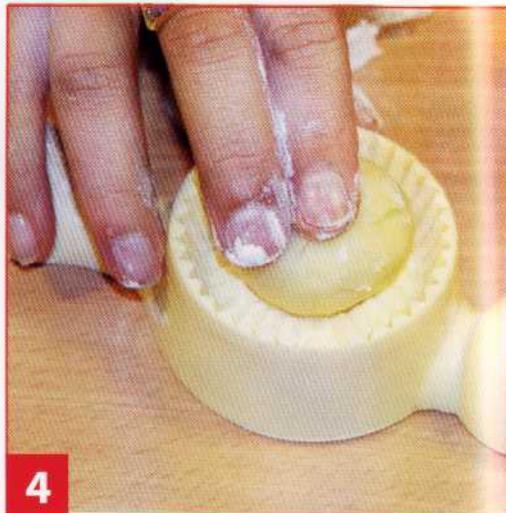
تحصلت على هذا الشكل.



3

Fermer et enruler avec la paume de la main.

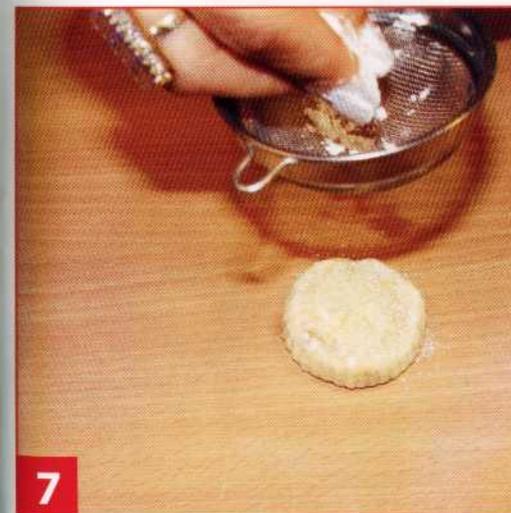
أغلقي العجينة جيدا وأديرها بكف اليد.



4

Mettre la boule de pâte dans le moule.

ضعي كرية العجينة في القالب.



7

A l'aide d'une passoire, saupoudrer du sucre glace sur la surface des gâteaux.

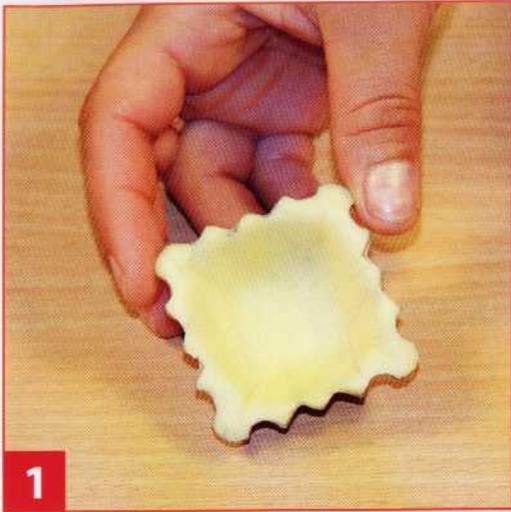
بواسطة مصفاة، نرذري السكر الناعم على سطح الحلوى.



8

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

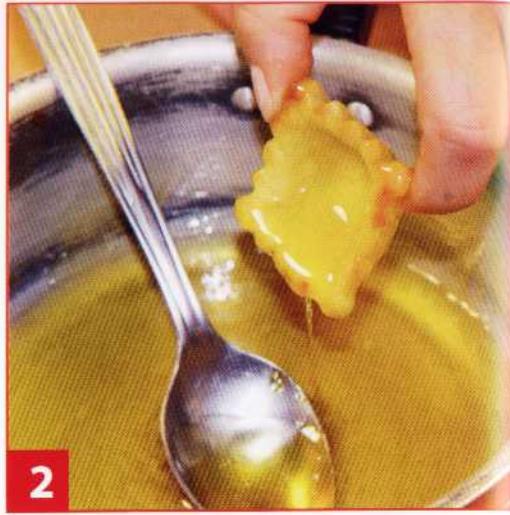
نتمنى أنك تحصلت على هذه النتيجة.



1

Foncer le moule avec la pâte.

أفرشي المول بالعجينة.



2

A l'aide d'une cuillère, badigeonner l'intérieur du gâteau avec de la confiture et du miel.

بواسطة ملعقة، إطلي الجهة الداخلية للحلوى بخليط (المربى + العسل)



3

Remplir le gâteau de farce.

إملئي الحلوى بالحشو.



4

Saupoudrer la moitié du gâteau avec de la noix de coco.

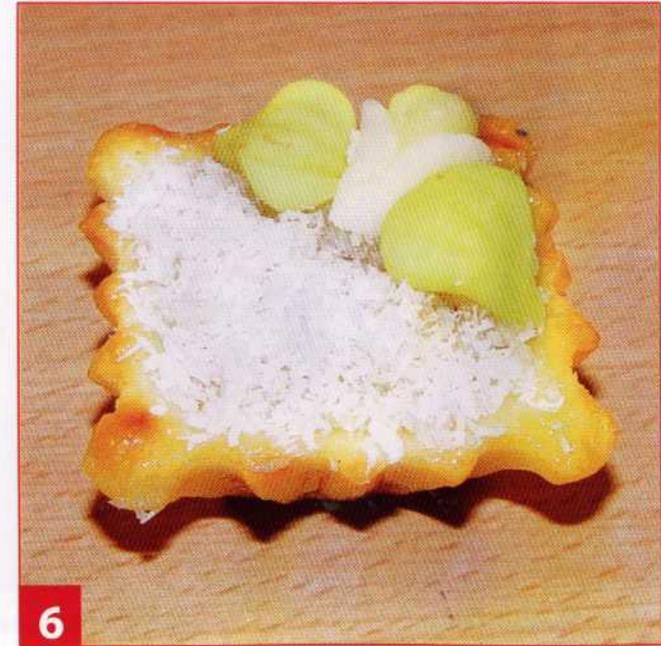
نرذري قليلا من جوز الهند على نصف سطح الحلوى.



5

Décorer le gâteau avec des fleurs et des feuilles en pâte d'amande.

زيني الحلوى بورود وأوراق مصنوعة بعجينة اللوز.



6

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

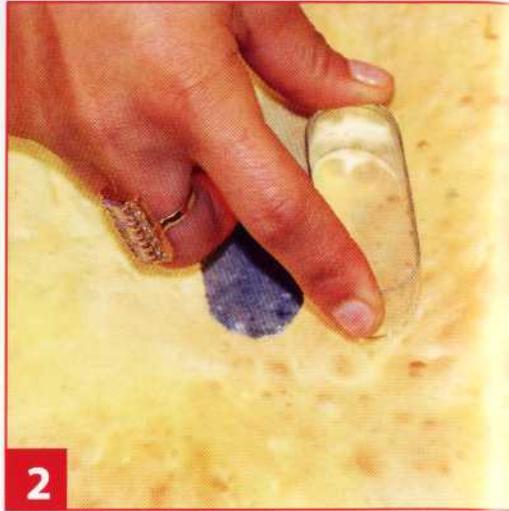
نتمنى أنك تحصلت على نفس النتيجة.



1

Abaissez la pâte sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

أبسطي العجينة على صينية مفروشة بورق كبريتي.



2

Après cuisson, découpez la pâte à l'aide d'un emporte-pièce.

بعد الطهي، قطعي العجينة بواسطة المول.



3

Étalez la crème sur la surface des gâteaux.

إطلي سطح الحلوى بالكريمة.



4

Collez ces derniers 2 à 2.

الصقي الحلوى مثنى مثنى.



5

Étalez un peu de crème sur chaque gâteau.

إطلي سطح الحلوى بالكريمة.



6

Saupoudrez le dessus de pistaches concassées.

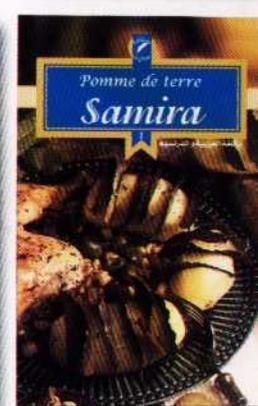
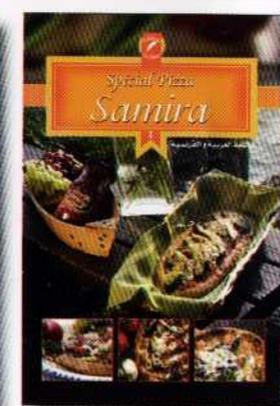
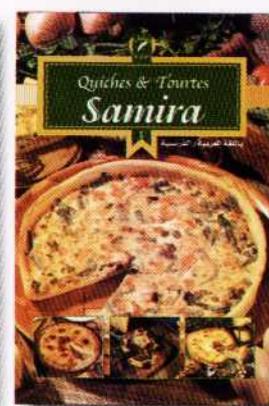
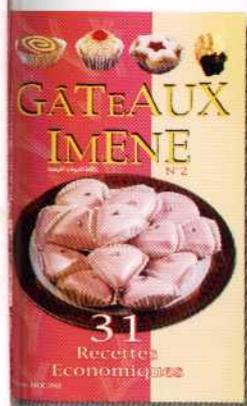
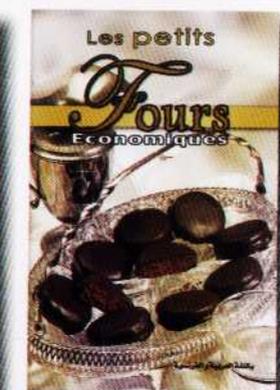
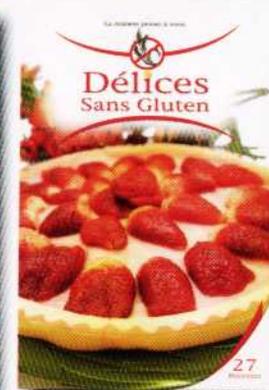
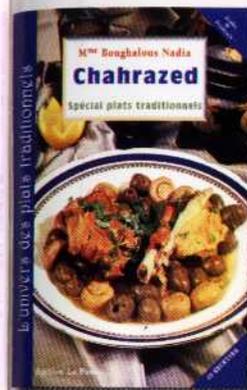
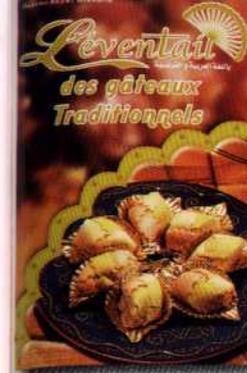
نرذري الفستق المكسر على سطح الحلوى.



7

Nous vous souhaitons de parvenir au même résultat.

نتمنى أنك تحصلت على نفس النتيجة.



Dépot légal : 1356-2006
ISBN : 9947-809-29-3



Vous trouverez chez votre libraire dans la même Edition