



On ne va jamais se lasser de confectionner nos gateaux traditionnels Algérien et de mon coté je rajoute ce délicieux gateaux couronnes aux dattes car j'aime beaucoup la pâte de dattes dans les gateaux et la prochaine fois je vous promet de vous faire au amandes aussi bonne avec un autre décore et je sais que c'est la période ou les fêtes de fiancailles sont beaucoup fêtés en Algérie et un gateau comme ça pour attirer encore plus la belle famille est le bienvenu sur nos tables.

Ingrédients

Pâte

- 3 mesures de farine
- 1 mesure de beurre ou margarine
- pincée de sel
- 1 mesure eau de fleur d'oranger et eau

Farce

- pâte de dattes
- vous pouvez remplacer les dattes par les amandes moulus avec la farce habituelle(recette à venir)

- Mièl



Préparation

Pâte

Dans une terrine, mettre la farine tamisée, sel.

Rajouter le beurre fondu et refroidi.

Frotter avec les mains pour faire pénétrer le gras.

Rajouter petit a petit le mélange eau et eau de fleur d'oranger.

Former une boule molle et ne pas pétrir.

Mettre dans une sachet en plastique et laisser reposer 20 min ou plus.

*Travailler un peu la pâte de dattes avec un tout petit peu d'huile pour la ramollir.
Former des boudins pas trop épais de 10 cm de longueur.*



Façonnage

*Confectionner avec un carton un rectangle 15 * 4 cm.*

Prendre une petite boule.

Etaler la boule finement et couper un rectangle en vous aidant du carton comme repère.

Mettre le boudin sur le rectangle et sur le bord inférieur.

Relever le côté supérieur sur le boudin.

Appuyer délicatement avec le doigt sur tout le long.

Former une couronne et fermer.

Pincer tout autour.

Poser sur un plateau allant au four.

Cuir dans un four Th.5 pendant 15 min environs et ne pas dorer la pâte et pour ne pas brûler la pâte de dattes.

A la sortie du four tremper dans du miel à lequel vous rajoutez une cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger mais le miel doit être tiède pas chaud.



Bonne dégustation.