

En Langue Française



Gâteaux Sans Cuisson Samira



Edition
La Plume

Code EAN : 34283-02009
ISBN : 978-9947-27-060-2

Copyright © EDITION LA PLUME

51



6 130663 000019

SOMMAIRE



• Doigts à la noix de coco.



• Bounti.



• Petits paniers de roses.



• Petites feuilles d'amande.



• Herissa à la noix de coco.



• Pyramides au chocolat.



• Herissa au Nococha.



• Barres aux amandes.



• Truffes aux noix.



• Le citron.



• Petits losanges au Halwet El Halkoum.



• Nougat.



• M'cheklia d'amandes.



• El Shamiya.



• Kefta aux érines.



• Rectangles au chocolat et aux noix.



• Les coquillages.



• Boules aux cerises.



• La rose de sable.



• Truffes aux noisettes.



• Gâteaux domino



• M'khebez.



• Kefta au lait.



• Faisse et cerises.



• Gâteaux au vermicelle calibré.



• Caramel au chocolat et à l'orange.



• Boules de neige.



• Coeurs aux noisettes.



• Tartelettes au citron.



• R'hose hanout.



• Tarte à la gelatine.

Doigts à la noix de coco

La pâte :

- 2 mesures de noix de coco finement moulue
- 1 mesure de sucre glace
- 30 gr de beurre
- Blanc d'oeuf
- Vanille
- Colorant alimentaire rouge

1- Préparer les ingrédients nécessaires pour préparer la pâte.
2- Dans une terrine, mélanger le sucre, le beurre, la noix de coco et la vanille, ramasser le tout avec le blanc d'oeuf jusqu'à obtention d'un mélange ferme.
Ajouter le colorant alimentaire rouge.

La farce :

- 1 mesure de biscuit moulu
- 1 mesure de noix de coco moulue
- Miel
- Vanille

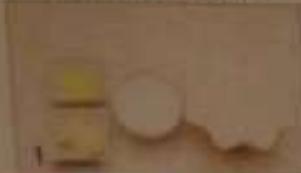
La décoration :

- Chocolat blanc

jusqu'à obtention d'une couleur rose.
3- Préparer la farce en mélangeant le biscuit, la noix de coco et la vanille.
4- Ramasser le tout avec le miel jusqu'à obtention d'un mélange ferme.
5- Sur un plan de

travail, abaisser la pâte, mettre un boudin de farce au milieu.

- 6- Bien fermer l'ouverture et façonnez un boudin.
- 7- A l'aide d'un couteau, découper des morceaux égaux de 6 cm de longueur.
- 8- Décorer les gâteaux avec des traits de chocolat fondu au bain-marie.





- 250 gr de noix de coco
- 120 gr de beurre fondu
- 100 gr de sucre glace
- Vanille
- Lait concentré et sucré
- La décoration :**
- Chocolat noir

1. Dans une terrine, mettre la noix de coco, le sucre glace et la vanille, ajouter le beurre fondu et mélanger.

2. Ajouter le lait concentré et sucré et ramasser le tout jusqu'à obtention d'un mélange légèrement ferme.

3. Façonner un boudin, bien égaler puis divisez-le en morceaux égaux.

4. Donner la forme de petits doigts et mettre

au réfrigérateur pendant 30 mn jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

5. Tremper dans le chocolat noir fondu puis décorer avec des traits de même chocolat.



- 500 gr de fondant
- 500 gr d'amandes moulues
- 4 C. à soupe d'eau de fleurs

- Colorants alimentaires (jaune, vert)
La décoration :
- Brillant alimentaire
- Blanc d'oeuf

1- Dans une terrine, mélanger les amandes et le fondant, pétrir puis ajouter l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte ferme. Colorer un peu en vert, une autre petite partie en jaune et laisser le reste blanc.
2- Abaisser la pâte blanche à 1 cm d'épaisseur puis découper des ronds à l'aide d'un emporte-pièce de 5 cm de diamètre. Abaisser la même

pâte à 3 mm d'épaisseur et découper des ronds avec le même emporte-pièce.
3- Badigeonner les ronds de 1 cm d'épaisseur de blanc d'oeuf.
4- Mettre dessus les ronds de 3 mm d'épaisseur et relever la moitié.
5- Abaisser la pâte verte puis découper de petites feuilles.
6- Abaisser la pâte

blanche et découper de petits ronds, mettre au milieu un boudin de pâte jaune et roulez-la pour obtenir des fleurs.
7- Décorer les gâteaux avec les feuilles et les fleurs.
8- A l'aide d'un pinceau, saupoudrer de brillant alimentaire.



Petites feuilles d'amande

- 100 gr de biscuit moulu
- 100 gr d'amandes grillées et grossièrement moulues
- 3 C. à soupe de chocolat en poudre
- 1 C. à soupe de cacao
- Lait concentré et sucré

La décoration :

- Chocolat
- Amandes grossièrement moulues

1. Dans une terrine, mettre le biscuit, les amandes, le chocolat en poudre et le cacao, mélanger le tout.
 2. Ajouter progressivement le lait concentré et sucré jusqu'à obtention d'une pâte malaxée.
 3. Sur un plan de travail, abaisser la
- à 5 mm d'épaisseur, découper de petites feuilles à l'aide d'un emporte-pièce puis mettre au réfrigérateur pendant 30 mn.
4. Trempez-les dans le chocolat fondu.
 5. Saupoudrer la moitié d'amandes grossièrement moulues.



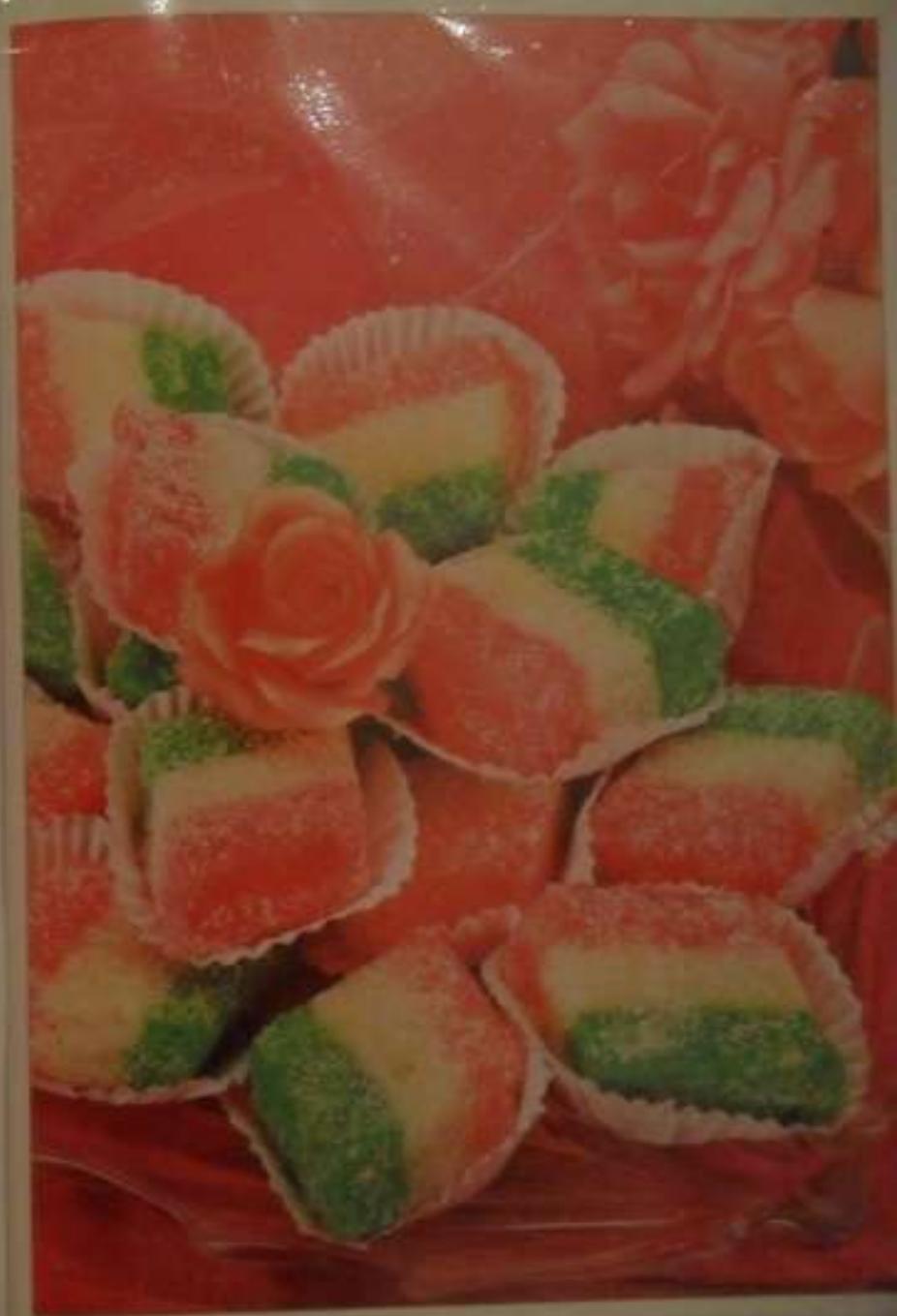
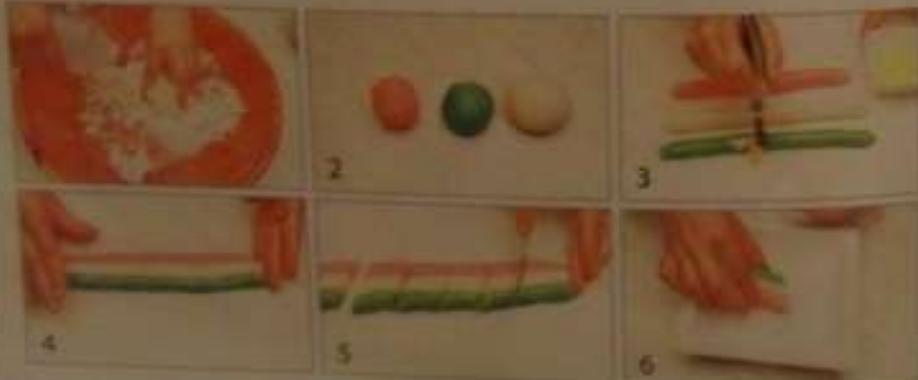
Herissa à la noix de coco



- 250 gr de noix de coco moulue
 - 500 gr de fondant
 - 2 à 3 C. à soupe d'eau de fleurs

- Colorants alimentaires (rouge, vert)
 La décoration :
 - Sucre cristallisé
 - Blanc d'oeuf

1. Dans une herisse, mélanger la noix de coco et le fondant avec les mains, ajouter l'eau de fleurs et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte.
2. Divisez-la en trois parties égales, colorer l'une en rose et l'autre en vert et laisser la troisième blanche.
3. Façonner un boudin de chaque pâte puis badigeonner de blanc d'oeuf.
4. Collez-les l'une à côté de l'autre.
5. A l'aide d'un couteau, découper des losanges égaux.
6. Enrobez-les de sucre cristallisé puis servez.



Pyramides au chocolat

12



- 250 gr de chocolat
- 2 C. à soupe de lait
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 gr de beurre

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le lait.
- 3- Ajouter le beurre, mélanger puis incorporer les jaunes d'oeufs et remuer une autre fois.
- 4- A l'aide d'un fouet, mélanger la préparation obtenue puis mettez-la au réfrigérateur pendant 3 heures au minimum.
- 5- Façonner des boules puis enrober
- 6- Donner la forme de pyramides et réservier au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Herissa au Naquache

- 3 mesures d'amandes moulues
- 1 mesure de sucre cristallisé
- Blanc d'oeuf
- Vanille
- Colorant alimentaires (rouge, mauve)
- La décoration :
- Brillant alimentaire
- Sucre cristallisé

1. Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre et la vanille.
2. Ajouter le blanc d'oeuf et remixer le mélange jusqu'à obtention d'une pâte.
3. Diviser-la en deux parties et colorer chacune avec un colorant alimentaire.
4. Façonner deux boudins de couleurs différentes puis coller-les.

5. A l'aide d'un couteau, découper des losanges égaux.
6. Enrober de sucre cristallisé.
7. A l'aide d'un Naquache, décorer les gâteaux puis saupoudrer de brillant alimentaire.



Bâtons aux amandes

- 200 gr de chocolat
- 2 C. à soupe de lait
- 2 C. à soupe de sucre cristallisé
- 30 gr de margarine

- 1 jaune d'oeuf
- 200 gr d'amandes moulues en poudre
La décoration :
- Chocolat
- Amandes effilées grillées

- 1 Au bain-marie, faire fondre le chocolat et le lait.
- 2 Hors du feu, ajouter le jaune d'oeuf, le sucre et la margarine, bien mélanger à l'aide d'un fouet.
- 3 En remuant, incorporer les amandes moulues, mélanger une autre fois pour mettre la préparation obtenue au réfrigérateur.
- 4 Pendant une heure,
 - 4 Sur un plan de travail, abaisser le mélange puis découper des baguettes à l'aide d'un emporte-pièce.
 - 5 A l'aide d'un pinceau, badigeonner la surface de chocolat fondu.
 - 6 Tapousser d'amandes effilées, déposer au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



Truffes aux noix

- 100 gr de noix moulues
- 150 gr de chocolat blanc
- 2 C. à soupe de jus d'orange
- 6 abricots séchés
- 2 C. à soupe de lait concentré et sucré

La décoration :
- Noix de coco

- 1- Dans un récipient, mélanger les abricots coupés en petits morceaux et le jus d'orange.
- 2- Ajouter les noix et laisser à part.
- 3- Au bain-marie, faire fondre le chocolat blanc coupé en petits morceaux et le lait concentré et sucré jusqu'à obtention d'un mélange lisse.
- 4- hors du feu, incorporer le mélange d'abricot puis

mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

- 5- Façonner des boules de mélange obtenu.
- 6- Enrober de noix de coco puis réserver au réfrigérateur.



- 200 gr de noix de coco moulue
- 150 gr de sucre glace
- Blanc d'oeuf (au besoin)
- Zeste de citron
- Colorants alimentaires (jaune, vert)
- Pâte d'amande (vendue au marché)
- Queues de cerise

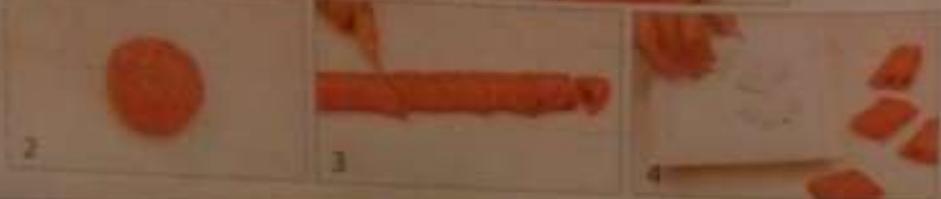
- 1 - Préparer les ingrédients nécessaires.
 - 2 - Dans une terrine, mettre la noix de coco, le sucre glace et le zeste de citron, ajouter le colorant alimentaire jaune délayé dans un peu d'eau de fleur et bien mélanger.
 - 3 - Ajouter le blanc d'oeuf et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte ferme.
 - 4 - Colorer une partie de pâte d'amande avec le
- colorant alimentaire vert.
- 5 - Façonner des boules puis faire passer sur une surface avec des petites pointes.
 - 6 - Donner la forme d'un citron.
 - 7 - Abaisser la pâte d'amande verte et découper de petites feuilles à l'aide d'un emporte-pièce.
 - 8 - Collez-les sur les citrons avec le blanc d'oeuf.
 - 9 - Décorez-les avec les queues de cerise.



Petits losanges au Halwet El Haikoum

- 1 petite boîte de Halwet El Haikoum
- 200 gr de cacao-huîtres grillées et moulues
- La décoration :
- Sucre glace

- 1- Dans une terrine, mettre les cacao-huîtres et Halwet El Haikoum coupée en petits dés.
- 2- Mélanger avec les mains et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte.
- 3- Façonner un boudin puis découper des losanges à l'aide d'un couteau.
- 4- Enrober de sucre glace.





- 150 gr de coco
huées grillées et
grossièrement
moulues

- 200 gr de sucre
cristallisé
La décoration :
- Chocolat

1. Préparer les ingrédients nécessaires.
2. Dans une casserole et sur feu doux, mettre le sucre jusqu'à obtention d'un caramel.
3. Eteindre le feu puis ajouter les coco-nuées.
4. Ajouter un morceau de marbre puis mettre dessus le mélange.
5. Abaissez-le encore chaud à l'aide d'un rouleau à 4 mm d'épaisseur.
6. A l'aide d'un couteau, découper des carrés puis tremper la moitié dans le chocolat fondu.



M'chekla d'amandes

- 500 gr d'amandes moulues
- 300 gr de sucre glace
- 2 C. à soupe de beurre fondu
- Vanille
- Blanc d'oeuf
- Colorants alimentaires (rouge, mauve)

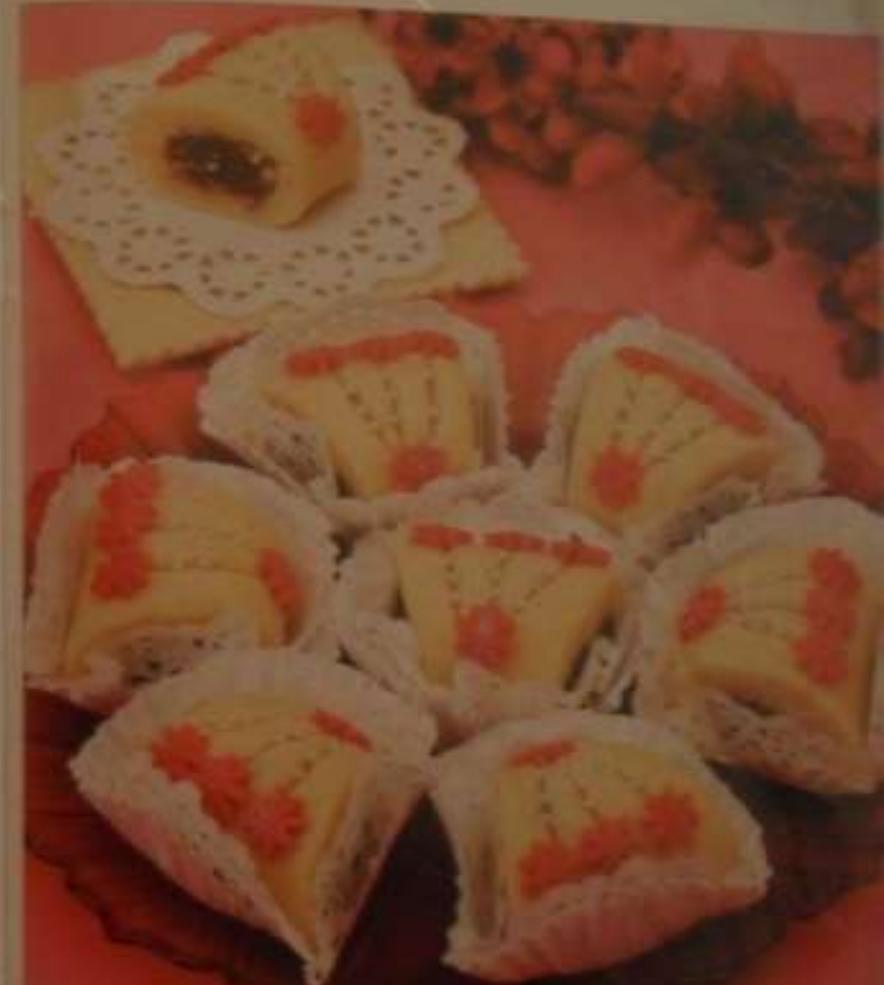
1. Dans une terrine, mettre les amandes, le sucre glace et la vanille, ajouter le beurre et bien mélanger.
2. Ajouter le blanc d'oeuf et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte moulable. Couvrir une petite

La farce :

- 1 mesure de biscuit moulu
- 1 mesure d'amandes grillées et moulues
- 2 C. à soupe de cacao
- Gelée
La décoration :
- Perles
- Brillant alimentaire

mettre dessus un boudin de farce, rouler une seule fois et bien fermer la bordure avec les mains.

5. Bien égaler, abaissez-le légèrement puis à l'aide d'un couteau, découper en forme de trapèze.
6. Toujours à l'aide d'un couteau, décorer avec des traits.
7. Abaisser la pâte colorée, découper des fleurs à l'aide d'un emporte-pièce puis décorer les gâteaux.
8. Décorez-les avec les perles puis saupoudrer de brillant alimentaire.





- 500 gr d'amandes moulues
- 300 gr de sucre glace
- Vanille
- Blanc d'oeuf
- Cacao
- La farce :**
- 2 mesures de biscuit moulu
- Gelée
- 1 mesure d'amandes grillées et grossièrement moulues
- 100 gr de chocolat noir fondu
- 1 C. à soupe de cacao
- La décoration :**
- Chocolat
- Blanc d'oeuf
- Brillant alimentaire

1- Dans une ferme, mélanger les amandes, le sucre et la vanille, ajouter le blanc d'oeuf et ramasser le mélange jusqu'à obtention d'une pâte malléable. Colorer une petite partie avec le cacao pour obtenir une pâte marron.

2- Préparer la farce en mélangeant le biscuit, les amandes, le cacao et le chocolat.

3- Ramasser le mélange avec la gelée jusqu'à obtention d'une farce malléable.

4- Sur un plan de travail, abaisser la

pâte à 3 mm d'épaisseur. A l'aide d'un emporte-pièce, découper des ronds de 5 cm de diamètre.

5- Abaisser la farce à 3 mm d'épaisseur et découper des ronds à l'aide du même emporte-pièce.

6- Badigeonner un rond de pâte de blanc d'oeuf, mettre dessus un rond de farce.

7- Couvrir avec un autre rond de pâte puis saupoudrer de brillant alimentaire.

8- Décorer avec des traits de chocolat puis des grains de café faits avec la pâte marron.



Kefta aux roses

- 1 mesure d'amandes moulues
 - 1 mesure de sucre glace
 - Vanille
 - Blanc d'oeuf
 - La farce :
 - 1 mesure de biscuit moulu
 - 1 mesure de noix moulues
 - Miel
- La décoration :
- Brillant alimentaire
 - Pâte d'amande (vendue au marché)
 - Colorant alimentaire (blanc, vert, rouge et jaune)

1- Préparer les ingrédients nécessaires.

2- Dans une ferme, mélanger les amandes, le sucre et la vanille, ajouter le blanc d'oeuf et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte malléable.

3- Préparer la farce en mélangeant le biscuit et les noix

puis remuer avec le miel.

4- Abaisser la pâte à 3 mm d'épaisseur puis découpez-la à l'aide d'un emporte-pièce.

5- Abaisser la farce de la même épaisseur puis découpez-la avec le même emporte-pièce.

6- Mettre une pièce de pâte, en dessus

une pièce de farce puis couvrir avec une autre pièce de pâte.

7- Abaisser la pâte d'amande rose, découpez-la en ronds puis divisez-les en deux.

8- Enroulez-les pour obtenir des fleurs.

9- Saupoudrer de brillant alimentaire puis décorer avec des fleurs et des feuilles en pâte d'amande verte.

10- Découper des feuilles en pâte d'amande blanche à l'aide d'un emporte-pièce.

11- Décorer le centre avec une petite boule en pâte d'amande jaune et fixez-les sur les gâteaux.

12- A l'aide d'un pinceau, saupoudrer de brillant alimentaire.



Rectangles au chocolat et aux noix

- 200 gr de biscuit moulu
 - 1 C. à soupe de cacao
 - 2 C. à soupe de sucre cristallisé
 - 130 gr de margarine fondu
 - 125 ml de lait concentré et sucré
 - 150 gr de chocolat
 - 40 gr de beurre
 - 1 mesure d'amandes grillées et grossièrement moulues
 - ½ mesure de noix moulues

La décoration :

 - 150 gr de chocolat râpé
 - 70 gr de crème fraîche
 - Cacao

- La décoration :
 - 150 gr de chocolat râpé
 - 70 gr de crème fraîche
 - Cacao



Les coquillages

- 300 gr d'amandes moulues
- 400 gr de pâte d'amande (vendue au marché)
- 400 gr de sucre glace
- 1 blanc d'oeuf
- Vanille
- Colorant alimentaire rouge
- Gouttes d'eau de fleurs d'orange
La décoration :
- Perles
- Dragées
- Blanc d'oeuf
- Brillant alimentaire

1- Dans une terrine, mélanger les amandes, le sucre glace, le blanc d'amande et la vanille, bien hacher entre les mains puis ajouter le blanc d'oeuf et mélanger une autre fois.

2- Ajouter le colorant alimentaire délayé dans l'eau de fleurs et mélanger.

3- Sur un plan de travail, abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur puis découper des ronds.

4- Abaisser la même pâte à 3 mm d'épaisseur puis découper des ronds avec le même emporte-pièce.

5- Découper ces derniers ronds avec des hâches à l'aide d'un couteau.

6- Fixer au milieu une perle avec le blanc d'oeuf.

7- Badigeonner les ronds de 1 cm d'épaisseur de blanc d'oeuf et mettre une dragée sur l'extrémité.

8- Mettre dessus un rond de 3 mm d'épaisseur et relever le côté.

9- A l'aide d'un pinceau, saupoudrer de brillant alimentaire.



Boules aux cerises

10

- 125 gr de chocolat
 - 40 gr de sucre cristallisé
 - 1 verre de biscuit coupé en petits morceaux
 - 1 blanc d'oeuf
1. Préparer les ingrédients nécessaires.
2. Faire fondre le chocolat au bain-marie, mettre de côté et laisser refroidir.
3. Dans une casserole, mettre le blanc d'oeuf et le sucre, mélanger à l'aide d'un fouet.
4. Mettre au bain-marie en continuant à remuer pendant une minute.
- 70 gr de margarine
 - 2 verres de coco huées grillées et grossièrement moulues
- La décoration :
- Cerises confites

5. Lorsque le chocolat est fondu, ajouter la margarine et le mélange de blanc d'oeuf, remuer.
6. En dernier incorporer le biscuit et les coco huées, mélanger une autre fois puis mettre la préparation au réfrigérateur pendant une heure.
7. Farcir avec des boules, décorer avec les cerises puis réserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.



La rose de sable

- 1 mesure de noix moulu
- 1 mesure de biscuit moulu
- Miel

- 1- Dans un récipient, mélanger les noix et le biscuit, ajouter le miel jusqu'à obtention d'une pâte.
- 2- Façonner de petites boules, appuyer légèrement sur la paume de la main et farcir de noix.
- 3- Façonner des boules une autre fois et mettre au réfrigérateur pendant une heure.
- 4- A l'aide d'un noyauche sans dents, décorer

La farce :

- Noix

La décoration :

- Brillant alimentaire

les boules farcies.
5- Saupoudrer de brillant alimentaire à l'aide d'un pinceau.



Truffes aux noisettes

- 250 gr de chocolat noir
- 80 gr de sucre glace
- 2 jaunes d'oeufs
- 50 gr d'amandes grillées et moulues
- 50 gr de beurre
- 50 gr de noisettes grillées et moulues

La décoration :

- Noisettes grillées
- Cacao

1. Dans une casse-rolle, faire fondre le chocolat et le beurre, ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce que le mélange fonde.

2. Hors du feu, ajouter les jaunes d'oeufs et bien mélanger.

3. En dernier, incorporer les amandes et les noisettes, mélanger une autre fois puis mettre au

réfrigérateur pendant 15 mn.

4. A l'aide d'une poche à douille, façonner des rosaces, décorer avec les noisettes, saupoudrer de cacao et réservier au réfrigérateur.





Gâteaux domino

- 1 mesure de biscuit moulu
- 1 mesure de Halwet El Turk
- $\frac{1}{2}$ mesure de beurre fondu

La décoration :

- Chocolat blanc
- Chocolat noir

1- Dans une terrine, mettre le biscuit moulu, Halwet El Turk et le beurre.

2- Bien frotter entre les paumes des mains jusqu'à obtention d'un mélange légèrement ferme.

3- Mettre dans un plateau et bien appuyer dessus avec la main.

4- Verser dessus

le chocolat noir fondu puis mettre au réfrigérateur pendant 2 heures.

5- Découpez-le en forme de pièces de domino puis décorez-les avec des traits et des points de chocolat blanc.

Remarque : vous pouvez étaler les gâteaux de chocolat blanc puis

décorez-les avec des traits et des points de chocolat noir.



M'khebez

44



- 2 mesures de farine grillée (SiM)
- Miel
- 1/2 mesure de sucre glace
- 1/2 mesure de beurre fondu



- 1 mesure de lait en poudre grillé
- La décoration :
 - Chocolat blanc
 - Bonbons colorés
 - Brillant alimentaire

- 1 - Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2 - Dans une terrine, mélanger la farine, le lait et le sucre, ajouter le beurre et mélanger une autre fois.
- 3 - Ajouter le miel et ramasser le mélange.
- 4 - Sur un plan de travail, abaisser le mélange à 1 cm d'épaisseur, découper des ronds puis

mettre au réfrigérateur pendant une heure.

5 - Tremper la surface dans le chocolat blanc fondu au bain-marie.

6 - Décorer le centre avec un bonbon puis saupoudrer de brillant alimentaire.



Kefta au lait

- 3 mesures d'amandes grillées et moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 1 mesure de margarine fondué

- 1 mesure de lait en poudre
- 2 C. à soupe de cacao
- Lait (au besoin)
La décoration :
- Blanc d'oeuf
- Cacao

1. Dans un récipient, mélanger les amandes, le sucre glace et le lait en poudre, ajouter la margarine et mélanger à la main.

2. Ajouter le lait et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte maléable.

3. Diviser la pâte en deux parties et ajouter à l'une le cacao pour obtenir une pâte marron.

4. Sur un plan de travail saupoudré de sucre glace, abaisser les deux pâtes chacune à part à 3 mm d'épaisseur puis découper à l'aide d'un emporte-pièce.

5. Mettre une pièce blanche, badigeonner de blanc d'oeuf, mettre dessus une autre pièce.

6. Mettre une pièce blanche, badigeonner de blanc d'oeuf, mettre dessus une autre pièce.



Fraises et cerises

- 120 gr de farine grillée (SIM)
- 120 gr d'amandes grillées et moulues
- 150 gr de biscuit moulu
- 80 gr de beurre fondu
- 3 C. à soupe de lait concentré et sucré
- 100 gr de Halwet El Turk



- Miel (au besoin)
- La décoration :
 - Colorants alimentaires (rouge, vert)
 - Eau de fleurs
 - Sucre cristallisé
 - Pâte d'amande (vendue au marché)
 - Blanc d'oeuf
 - Queues de cerise

mais éitable.

6. Façonner des cerises ou des fraises avec la pâte obtenue, tremper dans le mélange (eau de fleurs + colorant alimentaire rouge) puis enrober de sucre cristallisé.

7. Façonner de petites feuilles en pâte d'amande verte à l'aide d'un emporte-pièce puis collez-les sur les fraises avec le blanc d'oeuf.
8. Décorer les cerises avec les queues de cerises.

fondu et mélanger une autre fois.

4. Ajouter le lait concentré et sucré, mélanger encore.

5. Ramasser le tout avec le miel jusqu'à obtention d'une pâte

1. Préparer les ingrédients nécessaires.

2. Dans une terrine, mettre la farine, les amandes, le biscuit et Halwet El Turk, bien mélanger le tout avec les paumes des mains.

3. Ajouter le beurre



Gâteaux au vermicelle coloré

- 1 boîte de biscuit rond
 - ½ verre de lait
 - Vanille
 - Crème au beurre :**
 - 270 gr de beurre coupé en petits morceaux
 - 2 œufs
- 100 ml d'eau
 - 160 gr de sucre cristallisé
 - 1 C. à soupe de cacao
 - La décoration :**
 - Chocolat blanc
 - Vermicelle coloré

- 1- Préparer les ingrédients nécessaires.
- 2- Préparer la crème : dans une casseroles et sur feu doux, mélanger le sucre et l'eau, remuer jusqu'à ébullition.
- 3- Dans un récipient et à l'aide d'un batteur électrique, bien battre
- les œufs puis ajouter progressivement le sirop jusqu'à refroidissement du mélange et jusqu'à ce qu'il soit épais.
- 4- Incorporer progressivement le beurre coupé en continuant à battre jusqu'à obtention d'une crème.
- 5- Divisez-la en

deux parties et ajouter à l'une le cacao.

- 6- Tremper un côté de biscuit dans le lait mélangé avec la vanille.
- 7- Mettre dessus une couche de crème au beurre blanche puis couvrir avec une autre pièce de biscuit (tremper un côté dans le lait).
- 8- Disposer une couche de crème au beurre chocolatée puis couvrir avec la troisième pièce de biscuit.
- 9- Couvrir de chocolat blanc fondu au bain-marie.
- 10- Décorer avec le vermicelle coloré.



Caramel au chocolat et à l'orange

32

- 100 gr de bonbons sponcieux (vendus au marché)
- 60 ml de jus d'orange
- 90 gr de beurre coupé
- 100 gr de chocolat coupé
- ½ C. à café de vanille
- 1 C. à café de zeste d'orange
- 180 gr de noix moulues

La décoration :
- Cerneaux de noix

1. Préparer les ingrédients nécessaires.
2. Dans une casserole et sur feu doux, mettre les bonbons sponcieux, le beurre et le jus d'orange.
3. Laisser sur le feu en remuant jusqu'à ébullition (environ 5 mn).
4. Hors du feu, ajouter le chocolat, le

zeste d'orange et la vanille, remuer jusqu'à obtention d'un mélange lisse.

5. Incorporer les noix moulues et mélanger une autre fois.

6. Mettre dans un plateau beurré, bien égaliser et laisser durcir légèrement.



Boules de neige

34



- 250 gr de noix de coco moulue
- 170 gr de sucre cristallisé
- Environ 100 gr de beurre
- Vanille
- La décoration :
 - Chocolat blanc
 - Perles

1- Dans une terrine, mélanger la noix de coco et le sucre puis ramasser avec le beurre jusqu'à obtention d'un mélange malléable.

2- Façonner des boules puis mettre au réfrigérateur pendant 30 mn à une heure de temps.

3- Tremper dans le chocolat blanc fondu au bain-marie puis décorer avec les perles et laisser sécher.



Cœurs aux noisettes

36



- 2 mesures de noisettes grillées et moulues
- 1 mesure de sucre glace
- 4 C. à soupe de margarine fondu
- Eau de fleurs
- La décoration:
 - Fondant
 - Café soluble
 - Noisettes grillées
 - Brillant alimentaire

- 1- Dans un récipient, mettre les noisettes et le sucre, ajouter la margarine et mélanger.
 - 2- Ramasser le tout avec l'eau de fleurs jusqu'à obtention d'une pâte malléable.
 - 3- Sur un plan de travail et à l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 6 mm d'épaisseur.
 - 4- A l'aide d'un emporte-pièce,
 - 5- Découper des coeurs.
 - 6- Décorer le centre avec une noisette.
- Remarque :** vous pouvez enrober les gâteaux de sucre cristallisé avant de les décorer.





Tartelettes au citron

- 250 gr de biscuit moulu ou pâte de gâteau cuite et moulue
- 2 C. à soupe de beurre
- Jus d'orange
- Chocolat
- La crème :**
- 100 ml de jus de citron

1. Dans une terrine, mélanger le biscuit et le beurre puis ramasser le tout avec le jus d'orange jusqu'à obtention d'une pâte.
 2. A l'aide d'un rouleau, abaisser la pâte à 4 mm d'épaisseur puis découper des rondis à l'aide

d'un emporte-pièce.
 3. Tapissez-les dans des moules à tartelettes.
 4. Disposer dans chacune l'équivalent d'une cuillère à soupe de chocolat fondu et laisser sécher.
 5. Préparer la crème : dans une casserole et sur feu doux,

- 100 gr de sucre cristallisé
 - 1 C. à soupe de maïzena
 - 130 gr de beurre
 - 2 œufs
 - 40 gr de sucre cristallisé
La décoration :
 - Cerises confites
 - Gelée

mettre le jus de citron, le beurre, le sucre et la maïzena. Remuer à l'aide d'un fouet jusqu'à obtention d'un mélange épais.
 6. Battre les œufs avec 40 gr de sucre cristallisé puis incorporez-les au premier mélange hors du feu.
 7. Remettre sur le feu jusqu'à ébullition.
 8. Rempir les moules de crème préparée.
 9. Décorer avec les cerises confites puis badigeonner de gelée.

Réservez : le chocolat protège la pâte de la crème pour ne pas l'humidifier.



R'fisse tunisien

60



- 250 gr de semoule moyenne grillée (SIM)
- 250 gr de dattes dénoyautées (Ghers)
- 100 gr de grains de sésame
- Beurre fondu

La décoration :

- Perles

1. Préparer les ingrédients nécessaires.
2. Dans une terrine, mettre la semoule, Ghers et les grains de sésame, bien mélanger avec les mains.
3. Ajouter le beurre fondu et mélanger une autre fois.
4. Façonner des

pièces de R'fisse à l'aide d'un emporte-pièce spécial Maâmmoula.

5. Retirer délicatement et décorer avec les perles.



Tarte à la gélatine

62



- 200 gr de biscuit moulu
- 100 gr de beurre fondu
- 2 C. à soupe de chocolat râpé

La mousse :
- 160 ml d'eau
- 100 gr de sucre cristallisé
- 3 C. à soupe de gélatine
La décoration :
- Chocolat

- 1 Dans un récipient, mélanger le biscuit, le chocolat et le beurre.
 - 2 Mettre le mélange obtenu dans un plateau à fond amovible, bien égaler, appuyer dessus avec la main puis mettre au réfrigérateur.
 - 3 Entre-temps, préparer la mousse : dans une casserole et sur feu doux,
- mélanger l'eau, le sucre et la gélatine jusqu'à ce que le sucre fonde puis laisser bouillir pendant 3 min (remuer de temps à autre).
- 4 Dans un récipient, mettre des glaçons puis dans un autre récipient, mettre le mélange de gélatine et mettez-le sur le premier récipient. Battre à l'aide d'un batteur électrique

jusqu'à blanchissement du mélange (ressemblant à la meringue).

- 5 Faire sortir le plateau de réfrigérateur, disposer dessus la mousse et bien égaler.
- 6 Décorer avec des traits de chocolat fondu.

