

LES DELICES ORIENTAUX de DJIDJI

BAKLAVAS

Pour une grande plaque à four d'une profondeur d'environ 3 cm :

- * 1 kg d'amandes
- * 300g de sucre en poudre
- * 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger
- * du gingembre, de la cannelle en poudre
- * 20 feuilles Filo (ou plus)
- * une plaque de beurre de 250 g
- * 500 g de miel liquide

Broyez au mixeur les amandes (garder un petit bol d'amandes entières pour la décoration). Veillez à ce que les morceaux obtenus ne soient pas trop gros ni en poudre car cela gênerait la découpe des portions de gâteau.

Ajoutez aux amandes broyées le sucre en poudre, la fleur d'oranger et les épices afin d'obtenir une pâte qui lie bien tous les ingrédients.

Déposez sur la plaque à four une feuille de papier sulfurisé badigeonnée du beurre que vous aurez mis à fondre au préalable. Sur cette feuille, disposez l'une après l'autre la moitié des feuilles Filo que vous aurez enduites de beurre fondu (au pinceau).

Sur ces feuilles superposées, disposez le mélange d'amandes. Veillez à ce que votre pâte soit répartie uniformément selon une même épaisseur. Aplatissez bien.

Sur ce mélange d'amandes, déposez le reste feuilles Filo. Chacune aura à nouveau été badigeonnée de beurre fondu.

Mettez le four à chauffer à 180°.

Découpez des lanières sur toute la longueur de la plaque et formez des petits losanges. Sur chaque losange, piquez une amande pointe vers le bas.

Mettez à four chaud pendant 30 à 40 mn.

A la sortie du four, arrosez de miel les baklavas chauds. Les gâteaux doivent en être gorgés donc vous pouvez répéter l'opération après absorption et selon vos goûts. Finissez le découpage des baklavas avec un gros couteau et disposez les portions individuelles sur un plateau ou une assiette.

CORNES DE GAZELLES

Ingrédients :

- * beurre
- * farine
- * sucre en poudre et sucre glace
- * poudre d'amandes
- * eau de fleur d'oranger
- * sel

Deux préparations sont nécessaires : la pâte du croissant et la farce aux amandes.

Pâte brisée : Mélangez 1 mesure de beurre mou ou fondu pour 3 mesures de farine et un peu de sel. Ajoutez la fleur d'oranger (l'équivalent du creux de votre main) et l'eau pour former une pâte brisée (attention à la quantité de liquide donc).

Pétrissez longuement pour obtenir une pâte bien homogène.

Formez des boudins que vous cisellerez pour obtenir des petites boules de pâte qu'il faudra aplatir en forme de ronds. On peut aussi découper des cercles à l'emporte-pièce à condition d'étaler la pâte très fine.

Farce aux amandes : Mélangez 3 mesures de poudre d'amandes pour 1 de sucre en poudre, la cannelle et un peu de fleur d'oranger (ou du blanc d'œuf si on préfère) : cette farce garnira les cornes de gazelles.

Disposez une petite quantité de farce au centre de vos ronds de pâtes. La farce doit être un peu étalée pour suivre la forme finale du croissant.

Roulez votre pâte de façon à obtenir un petit croissant. La finition doit être en dessous du croissant (pour éviter que le croissant ne s'ouvre à la cuisson).

Mettez les cornes de gazelles au four, sur une plaque, à 180° pendant environ 15/20 mn. Les cornes doivent RESTER BLANCHES.

Rouler les gâteaux dans le sucre glace à la sortie du four ou, pour un glaçage plus épais, roulez vos cornes dans un peu d'eau de fleur d'oranger et trempez-les dans du sucre glace.

MAKROUTS

Ingrédients :

- * semoule fine ou moyenne (Le Renard de préférence)
- * du beurre ou de l'huile neutre (ou un mélange des deux)
- * pâte de dattes
- * cannelle
- * miel

Deux préparations sont nécessaires : la pâte sablée à la semoule et la farce aux dattes.

Pâte sablée à la semoule : Il faut 3 mesures de semoule pour 1,5 mesure de gras (beurre fondu, huile neutre ou beurre/huile). Notez que votre semoule peut aussi être coupée avec de la farine.

Amalgamez ces ingrédients, ajoutez un demi bol d'eau (plus ou moins) et faites une pâte sablée. Pétrissez afin d'obtenir une pâte bien homogène.

Farce aux dattes : Emiettez la pâte de dattes (achetée prête), ajoutez-y un peu de cannelle et un filet d'huile. Pétrissez le tout et formez des petits boudins longs et fins. (environ 1 cm d'épaisseur).

Reprenez votre pâte sablée, faites en des boudins assez larges. Fendez ces boudins avec votre doigt (sans les ouvrir complètement) et glissez au milieu, sur toute la longueur, un petit boudin de pâte de dattes. Refermez et soudez bien les bords de la pâte sablée.

Aplatissez le boudin (3 cm d'épaisseur environ) et découpez-le en losanges (vous verrez ainsi apparaître la pâte de dattes à l'intérieur).

Mettez à cuire à 180° sur une feuille de papier sulfurisé pendant 30 à 40 mn.

Après la cuisson, on peut tremper les makrouts dans le miel liquide chauffé.

BON APPETIT ET MERCI A DJIDJI A LAQUELLE NOUS PENSERONS SOUVENT JE CROIS !

Document réalisé par Elisabeth Rivet suite à l'atelier cuisine réalisé par Djidji à la salle d'escalade Sensabloc.