COURS DE CUISINE A MA.COM – Pâtisseries marocaines avec Madame Hilda Cohen
Janvier 2014

CIGARES AUX AMANDES
CIGARROS DE ALMENDRA

Ingrédients pour environ 40 cigares :

- 1 paquet de 10 feuilles de brick
- 500 g d'amandes mondées si possible hachées
- 250 g de sucre en poudre
- 2 à 3 c. soupe d'eau de fleur d'oranger
- huile de tournesol pour la friture
- 2 à 300 g de sucre pour le sirop
- un peu de cannelle
- 2 blancs d'œuf
- ½ citron

Ustensiles

- 1 hachoir si les amandes mondées ne sont pas déjà achetées hachées.
- 1 casserole (taille normale)
- 1 friteuse dans l'idéal ou une petite casserole ou une poêle.
- 1 paire de ciseaux
- 40 godets pour pralinés
- 1 pinceau, 1 fourchette, 1 cuillère
- 1 mesureur, 1 presse-citron

Préparation

1. Hacher les amandes sans la peau.

2. Faire un sirop de sucre épais. La quantité de sucre est la moitié de celle des amandes (par exemple, pour 200 g d'amandes, 100 g de sucre). Ajouter 2 à 3 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger selon les goûts. A la fin, le sirop ainsi obtenu doit coller aux doigts.

3. Enlever du feu, mélanger le sirop ainsi obtenu aux amandes et laisser refroidir un peu.

4. Couper les feuilles de brick en 4 et former les cigares, les faire frire à feu très doux, si possible dans une friteuse. Préparer un sirop de sucre où l'on ajoutera à la dernière minute le jus d'un demi-citron. Le sirop doit coller aux doigts. Tremper les bourses dans ce sirop, les saupoudrer de cannelle et les présenter dans les godets pour pralinés.

Notes

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

BOURSES AUX AMANDES
BOLSAS DE ALMENDRA

Ingrédients pour environ 40 bourses :

- 1 paquet de 10 feuilles de brick
- 400 g d'amandes mondées si possible hachées
- 200 g de sucre en poudre
- 2 à 3 c. soupe d'eau de fleur d'oranger
- huile de tournesol pour la friture
- 2 à 300 g de sucre pour le sirop
- un peu de cannelle
- ½ citron

Ustensiles

- 1 hachoir si les amandes mondées ne sont pas déjà achetées hachées.
- 1 casserole (taille normale)
- 1 friteuse dans l'idéal ou une petite casserole ou une poêle.
- 1 paire de ciseaux
- 40 godets pour pralinés
- 1 pinceau, 1 cuillère, 1 fourchette
- 1 mesureur, 1 presse-citron
- du fil de cuisine

Préparation

1. Hacher les amandes mondées.
2. Faire un sirop de sucre épais. La quantité de sucre est la moitié de celle des amandes (par exemple, pour 200 g d'amandes, 100 g de sucre). Ajouter 2 à 3 c. soupe d'eau de fleur d'oranger selon les goûts. A la fin, le sirop ainsi obtenu doit coller aux doigts.
3. Enlever du feu, mélanger le sirop aux amandes et laisser refroidir un peu.
4.Former les bourses à l'aide du fil de cuisine et de la feuille de brick, les faire frire à feu très doux, si possible dans une friteuse. Préparer un sirop de sucre où l'on ajoutera à la dernière minute le jus d'un demi-citron. Le sirop doit coller aux doigts. Tremper les bourses dans ce sirop, les saupoudrer de cannelle et les présenter dans les godets pour pralinés.

Notes

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

NOIX ET DATTES FOURREES A LA PATE D'AMANDE
NUECES Y DATILES FORRADOS DE ALMENDRA

Ingrédients pour environ 40 dattes et 40 noix fourrées :

- 40 dattes medjool
- 80 cerneaux de noix
- 800 g d'amandes mondées si possible hachées
- 400 g de sucre en poudre
- 4 à 5 c. soupe d'eau de fleur d'oranger
- un peu de sucre glace
- Quelques gouttes de colorants alimentaires rouge et vert.

Ustensiles

- 1 hachoir si les amandes mondées ne sont pas déjà achetées hachées.
- 1 casserole (taille normale)
- 80 godets pour pralinés
- 1 mesureur, 1 cuillère, 1 fourchette

Préparation

1. Hacher les amandes sans la peau.
2. Faire un sirop de sucre épais. La quantité de sucre est la moitié de celle des amandes (par exemple, pour 800 g d'amandes, 400 g de sucre) et 4 à 5 c. soupe d'eau de fleur d'oranger selon les goûts. Laisser sur le feu jusqu'à ce que le sirop colle aux doigts.

3. Enlever du feu, mélanger le sirop ainsi obtenu aux amandes et laisser refroidir un peu.
4. Colorer la moitié de la pâte d'amande en vert et l'autre moitié en rose. Attention ! Quelques gouttes de colorant suffisent.
5. Incorporer la pâte d'amandes dans les dattes dénoyautées et entre deux cerneaux de noix.
6. Les passer dans du sucre glace, les décorer et les présenter dans les godets pour pralinés.

Notes

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

TRUFFES AUX AMANDES ET AUX NOIX
TURMAS DE ALMENDRA Y NUEZ

Ingrédients pour 40 à 50 truffes:

- 200 g d'amandes avec leur peau
- 200 g de noix décortiquées
- 200 g de sucre en poudre
- 1 c. café de clou de girofle, 1 c. à café de cannelle
- 2 ou 3 œufs entiers
- du sucre glace
- 40 à 50 godets pour pralinés
- un peu d'huile de tournesol
- 40 à 50 bonbons argentés

Ustensiles

- 1 four et 2 plaques de four
- 1 hachoir
- 1 casse-noisettes (si nécessaire)
- 1 saladier assez grand
- 1 mesureur ou une balance pour peser le sucre
- 1 c. à café, 1 fourchette
- 1 petite assiette pour le sucre glace
- 1 récipient pour l'huile
- 1 récipient pour battre les œufs

Préparation

1. Hacher les amandes et les noix. Le poids des amandes est égal au poids des noix.
2. Ajouter le sucre en poudre. Le poids du sucre en poudre est la moitié de celui des noix et amandes.
3. Ajouter 1 c. à café de clou de girofle moulu et 1 c. à café de cannelle.
4. Battre 2 ou 3 œufs entiers selon la grandeur et mélanger le tout. Il est prudent d'ajouter le troisième œuf petit à petit jusqu'à l'obtention d'une pâte ni trop dure ni trop molle qui reste malléable.
5. Former les petites boules en mettant de l'huile sur ses mains pour ne pas que la pâte ainsi obtenue ne colle et les entourer de sucre glace. Mettre ces petites boules dans les godets, les décorer avec un petit bonbon argenté et les faire cuire au four en tenant compte qu'elles cuisent très vite

Notes

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____