





## Mise en bouche...

Qui a dit que la pâtisserie orientale était difficile à réaliser ?

Nous pourrions certes croire, après avoir vu et goûté quelques spécialités sucrées du Maghreb, que seules certaines personnes averties et longuement formées auraient le privilège de pouvoir confectionner ces gâteaux... Et pourtant ! Avec un peu de patience et à l'aide de cet ouvrage, vous serez surpris de pouvoir réussir sans difficulté des **recettes ancestrales** qui épateront vos convives !

La pâtisserie orientale est d'abord **symbole de convivialité** et reste un formidable prétexte pour se réunir et partager de bons moments. Tout évènement heureux doit être conforté par quelques douceurs pour, d'une part, faire perdurer le

bonheur, mais également marquer les esprits. Chaque maison fait preuve d'ingéniosité pour rivaliser dans la réalisation et la présentation de ces pâtisseries, que les invités ne manqueront pas de vanter. La pâtisserie orientale n'a jamais été un effet de mode. Elle est ancrée dans les habitudes de notre société et a toujours interpellé un certain nombre de gourmets. Les pieds-noirs et l'immigration venant du Maghreb ont permis d'enrichir la cuisine française et d'apporter, avec la culture du Sud, de nombreuses préparations culinaires, dont cette pâtisserie. Cette valeur ajoutée nous permet de profiter aujourd'hui d'une gastronomie riche, variée et originale. La pâtisserie orientale est généralement réalisée avec des **ingrédients typiques des régions du Maghreb et du Moyen-Orient**

(amandes, noix, dattes, semoule, eau de fleur d'oranger, miel), ce qui permet d'obtenir des résultats d'une saveur surprenante et inégalable.

À savourer avec modération si vous souhaitez garder la ligne !

Les traditionnels **baklavas** et **cornes de gazelle**, symboles de cette pâtisserie, représentent la face visible d'un iceberg composé d'une multitude de douceurs dont vous ne soupçonnez pas la finesse, l'originalité et la saveur.

Et pour convaincre les derniers hésitants, j'ai sélectionné pour vous des **recettes simples et**

**savoureuses**, inspirées de sources authentiques et adaptées à la cuisine contemporaine. Vous trouverez, bien entendu, les traditionnels et indémodables petits gâteaux, comme le **makroul** ou la corne de gazelle, mais aussi des gâteaux frits, des biscuits au parfum exotique, des petits gâteaux fourrés et enfin des douceurs ou sucreries qui ne vous laisseront pas indifférent.

Ce livre est plus qu'un livre de recettes : c'est un véritable voyage

dans le monde culinaire des Mille et Une Nuits et tout particulièrement dans celui du Maghreb, avec ses charmes et ses traditions.

Et pour apprécier pleinement la dégustation de cette pâtisserie, je vous conseille de créer une atmosphère adéquate : utilisez une **vaisselle typique du Maghreb** (que vous trouverez en grande surface ou dans les boutiques orientales) afin de proposer vos réalisations que vous accompagnerez d'un bon thé vert à la menthe...

L'effet sera garanti !

Savourez pleinement ce monde exotique en 70 recettes : 70 bonnes raisons de ne pas résister à la tentation !





## Montécaos \*

Un sablé qui ravira les amateurs de douceur.

500 g de farine  
125 g de sucre glace  
50 g d'amandes en poudre  
30 g de beurre fondu  
40 cl d'huile de tournesol  
Cannelle en poudre

- \* Préparation : 20 min
- \* Cuisson : 20 min
- \* Pour 25 montécaos environ

- Préchauffez le four à 165 °C (th. 5-6).
- Mélangez, dans une terrine, la farine et le sucre glace. Ajoutez la poudre d'amandes, puis le beurre fondu.
- Incorporez l'huile peu à peu, jusqu'à obtenir une texture malléable.
- Déposez une boulette de pâte dans le creux de votre main et roulez-la, avec l'autre main, jusqu'à former une pyramide. Recommencez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte. Déposez les montécaos au fur et à mesure sur la plaque du four.
- Saupoudrez le sommet de chaque montécaos d'une pointe de cannelle.
- Enfourez et laissez cuire environ 20 minutes. Laissez refroidir sur une grille.



## Couronnes aux amandes et cerises confites

Succès garanti pour ces sablés faciles et rapides à confectionner.

250 g de farine  
125 g de sucre glace  
100 g de beurre  
20 g de poudre d'amande  
1 goutte de vanille  
½ sachet de levure  
2 œufs  
Le zeste de ½ citron  
Cerises confites pour décorer

- \* Préparation : 15 min
- \* Cuisson : 15 min
- \* Pour 20 couronnes environ

- Travaillez le beurre avec le sucre glace, les œufs, le zeste de citron et la vanille. Ajoutez la poudre d'amandes.
- Mélangez bien, puis incorporez la levure et la farine.
- Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
- Mettez la pâte dans une poche à douille à embout dentelé et formez des couronnes de 6 centimètres de diamètre environ sur une tôle beurrée.
- Décorez avec 1 demi-cerise confite et glissez 15 minutes au four.
- Laissez refroidir sur une grille.

