

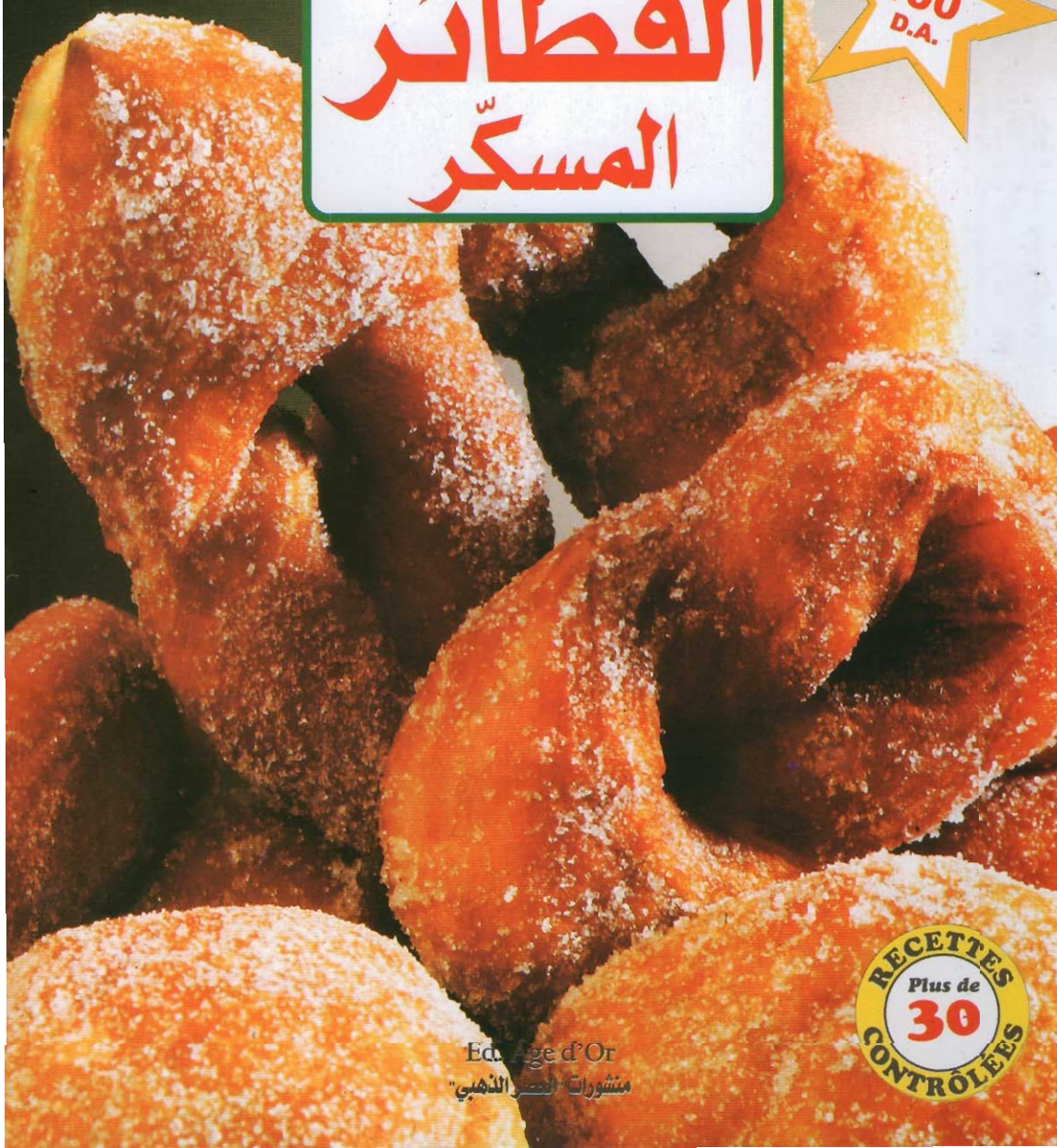
2^{ème} ÉDITION

Cuisine Rima مطبخ ريمما

LES BEIGNETS SUCRÉS

الفطائر المسكرة

100
D.A.



Édition d'Or
مَشْهُورَاتُ العَصْرِ العَظِيمِ

RECETTES
Plus de
30
CONTRÔLÉES

Sommaire - الفهرس

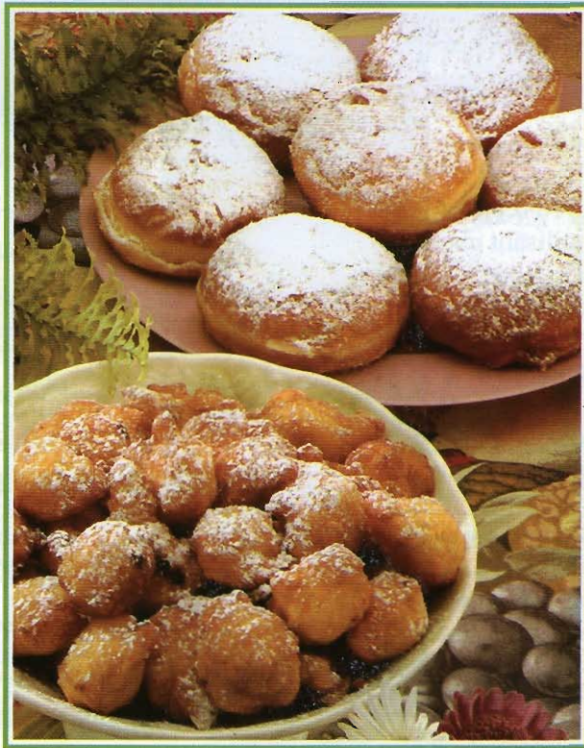
Sfendj à la semoule	2	سفنچ بالسميد
Sfendj à la farine	3	سفنچ بالفرينة
Beignets aux oeufs	4	فطائر بالبيض
Loukimates	5	لقيمات
Tresses au miel	6	ضفائر بالعسل
Beignets aux dattes	7	فطائر بالتمر
Beignets aux oranges	8	فطائر بالبرتقال
Beignets au fer à l'ancienne	9	فطائر حديدية قديمة
Pâte à frire (1)	10	عجينة القلي (1)
Oreillettes	10	أذنيات
Rissoles	11	فطائر شريطية
Beignets en ruban	11	سنبوسك
Les Bugnes	11	البوغن
Doughnuts	12	الدونات
Beignets au chocolat	13	فطائر بالشوكولاتة
Crème au chocolat	13	كريمة بالشوكولاتة
Beignets andalous	14	فطائر أندلسية
Boules de Berlin	15	كريات برلين
Roussettes	16	روسيت
Beignets algériens	16	فطائر جزائرية
Beignets" express"économiques	18	فطائر "سريعة" اقتصادية
Beignet à la pâte pâtissière	19	فطائر بعجينة الحلويات
Beignets au miel à la Pâte à choux	20	فطائر بالعجينة الخفيفة
Beignets de semoule	21	فطائر السميد
Beignets de pain perdu	22	صبيعات العروسة
Pain perdu au caramel	22	فطائر الخبز المقلي
Beignets de riz	23	فطائر محشية
Beignets fourrés	24	فطائر بالأرز
Zalabya de Boufarik	26	زلابية بوفاريك
Zalabya	27	زلابية
Raviolis sucrés	28	رافولي مسكر
Beignets aujus d'orange	29	فطائر بعصير البرتقال
Pâte à beignets pour fruits frais	30	عجينة فطائر لفواكه طازجة
Beignets de fruits (recette de base)	30	فطائر الفواكه (كيفية قاعدية)
Beignets de fraises, bananes...	31	فطائر الفريزة والموز...
Beignets de pruneaux	31	فطائر العينة
Beignets d'oranges	31	فطائر البرتقال
Beignets à l'orange, pamplemousses...	32	فطائر البرتقال والليمون الهندي
Beignets de poires	32	فطائر الإجاص
Beignets de pommes	32	فطائر التفاح

Cuisine Rima

مطبخ ريما

LES BEIGNETS SUCRÉS

الفتائر المسكّرة



Ed. Âge d'Or

منشورات "العصر الذهبي"

SFENDJ À LA SEMOULE

500gde semoule fine, 2 cuill. à s. de levure de boulanger), 1 cuill. à s. de sucre cristallisé, 1cuill. à c. de sel, eau tiède, 1 poignée de raisins secs ou 1 cuill. à s. de graines de nigelles ou d'anis vert, huile pour friture.

Faites lever la levure dans 1/2 verre d'eau tiède additionnée d'un peu de sucre 15 à 20 mn.

Mélangez la semoule et le sel, aspergez d'eau tiède, tout en travaillant la pâte. d'eau, jusqu'à ce que le mélange forme une pâte lisse et souple.(ph.1)

Ajoutez la levure à la pâte et continuez à pétrir et à asperger la pâte d'eau jusqu'à ce qu'elle devienne très molle.(ph. 2)

Incorporez les graines de nigelle ou les raisins secs après les avoir fait ramollis dans un peu d'eau tiède.(ph. 3)

Mettez la pâte dans un récipient profond et laissez doubler de volume environ 1heure.Préparez un bain de friture en utilisant une poêle profonde.

Huilez ou mouillez vos mains avec l'eau froide, prenez une petite boule de pâte, aplatissez-la légèrement puis étirez-la en lui donnant la forme d'une petite galette ayant le centre plus fin que le bord.(Ph. 4)

Plongez les beignets dans l'huile chaude. Jetez délicatement à la cuillère l'huile sur la surface du beignet pour le faire gonfler. Faites dorer les deux faces(ph.5) Servez les beignets tièdes, saupoudrés de sucre fin ou arrosés de miel.



سفنج بالسميد

500غ سميد رطب، 2 ملاعق أكل خميرة خباز، ملعقة أكل سكر بلور، ملعقة قهوة ملح، ماء فاتر، كمشة عينة أو ملعقة أكل من حبات السانوج أو أنيس أخضر، زيت للقلي.

ارفعي الخميرة في ½ كأس ماء فاتر مضاف إليه بعض السكر 15-20 دقيقة.

اخلطي السميد والملح، بللي بماء فاتر، مع الاستمرار في العجن حتى الحصول على عجينة ملساء ومرنة (صورة 1).

أضيفي الخميرة إلى العجينة واستمري في العجن والتبليل بالماء حتى تصبح لينة جدا (صورة 2).

أدمجي حبات السانوج أو الزبيب بعد تليينها في بعض الماء الفاتر (صورة 3).

ضعي العجينة في وعاء غامق ودعي حجمها يتضاعف مدة ساعة تقريبا. حضري حمام قلبي باستعمال مقلاة غامقة.

ادهني يديك بالزيت أو بلليهما بماء بارد، خذي كرية صغيرة من العجينة، سطحها قليلا ثم اجذبها قليلا لإعطائها شكل فطيرة صغيرة حيث وسطها أرق من جوانبها (صورة 4).

اغطسي القطايف في الزيت الساخن. ألقي على سطحها الزيت بعناية باستعمال ملعقة لجعلها تنتفخ. ذهبها من الجهتين (صورة 5). قدميها فاترة، مرشوش عليها بالسكر الرقيق أو مسقية بالعسل.



VARIANTE: SFENDJ À LA FARINE

700 g de farine, 1 cuil. à c. de sel, 20 g de levure de boulanger, Huile, Sucre en poudre ou mie, eau tiède.

Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail et ajoutez le sel et la levure délayée dans un verre d'eau. Mélangez bien le tout, pétrissez énergiquement pendant 20 mn environ. Puis ajoutez petit à petit de l'eau tiède et retravaillez la pâte pour qu'elle soit bien élastique. Formez une boule; laissez lever la pâte 1 heure environ. Chauffez bien l'huile dans la poêle puis avec les mains huilées, prélevez de la pâte de la valeur d'un œuf, aplatissez cet œuf des bouts des doigts, élargissez un peu et si vous voulez trouez au milieu afin d'obtenir une couronne. Plongez les beignets dans la poêle, faites-les frire de chaque côté et posez-les sur du papier absorbant.

للتنوع، سفنج بالفريضة

700 غ فريضة، ملعقة قهوة ملح، 20 غ خميرة خبز، زيت، سكر غيرة، ماء فاتر.

اصنعي حفرة وسط الفريضة الموضوعية في مكان العمل، وأضيفي الملح والخميرة المذابة في كأس ماء. اخلطي الكل جيدا، اعجني بقوة لمدة 20 دقيقة تقريبا. ثم أضيفي الماء الفاتر شيئا فشيئا وأعيدي العجن حتى تصبح مرنة. اصنعي كرة، دعيتها ترتفع ساعة تقريبا. سخني الزيت جيدا في المقلاة ثم بيدتين مزيتتين خذي قطعة من العجينة بحجم البيض، سطحها بأطراف الأصابع. وسعيها قليلا وإذا أردت اثقبي وسطها للحصول على تاج. اغطسي الفطائر في المقلاة. واقلبيها من كل جانب وضعيها على ورق ماص.

BEIGNETS AUX ŒUFS

500g de farine, 3 œufs, 1/2 litre de lait, le zeste de 1 citron, 1 sachet de sucre vanillé, 1 sachet de levure chimique, huile pour la friture, 20g de levure de boulanger, 1 cuill. à c. de sel, sucre glace pour la décoration.

Délayez la levure de boulanger dans un peu de lait tiède sucré.

Dans une terrine, mélangez la farine, les œufs battus, le zeste de citron râpé, la levure chimique, le sucre vanillé, le lait, la levure de boulanger diluée et le sel. Pétrissez soigneusement le tout dans un mixeur ou manuellement jusqu'à obtention d'une pâte molle. Couvrez la pâte d'un linge propre et laissez-la lever jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume.

Huilez vos mains et prélevez un morceau de pâte de la valeur d'un œuf. Faites un trou au milieu et étirez la pâte de façon à obtenir un joli bracelet.

Continuez ainsi jusqu'à épuisement de la pâte. Plongez les bracelets de pâte dans l'huile chaude. Servez ces beignets bien dorés saupoudrés de sucre glace.

قطاير بالبيض

500غ فريئة، 3 بيض، ½ لتر حليب، قشر ليمونة، كيس سكر فانيليا، كيس خميرة كيميائية، زيت للقلي، 20غ خميرة الخبز، ملعقة قهوة ملح، سكر غبرة للترزين.

أذبي خميرة الخبز في بعض الحليب الفاتر المسكر. في وعاء، اخلطي الفريئة والبيض المخفوق وقشر الليمون المبشور، والخميرة الكيميائية، وسكر الفانيليا والحليب وخميرة الخبز المذابة والملح. اعجني الكل بعناية في ميكسور أو يدويا حتى الحصول على عجينة لينة. غطيها بقماش نظيف ودعيها ترتفع (تخمّر) حتى يتضاعف حجمها.

زيتي يدبك وخذي قطعة من العجينة بحجم البيضة. اثقي وسطها واجذي العجينة للحصول على سوار جميل. استمري هكذا حتى انتهاء العجينة.

اغطي أسورة العجينة في الزيت الساخنة. قدمي هذه القطاير مذهبة جيدا ومرشوشة بسكر التسكير.





LOUKIMATES

250g de farine : 1 oeuf, 10g de sucre, 10g de levure de boulanger, huile pour friture.
Sirop: 700g de sucre en poudre, 1 citron.

Délayez la levure dans $\frac{1}{2}$ verre d'eau tiède et laissez gonfler.

Dans une terrine, versez la farine, la levure délayée, le sucre et l'œuf. Mélangez les ingrédients du bout des doigts, en ajoutant au fur et à mesure l'eau tiède (30 l. environ).

Laissez la pâte reposer et lever 15 à 20 mn

Avec une ou deux petites cuillères prélevez et poussez des petites portions de pâte dans l'huile de friture chaude.

Laissez cuire les loukimates jusqu'à ce qu'elles soient gonflées et bien dorées. (ph.2)

Retirez de l'huile à l'aide d'une écumoire. Faites-les égouttez. Plongez-les immédiatement dans la terrine remplie de sirop froid (ph 3). Dégustez frais.



لقيمات

250غ فريئة، بيضة، 10غ سكر، 10غ خميرة الخبز، زيت للقلي.
 الشراب: 700غ سكر غبرة، ليمونة.

أذيببي الخميرة في $\frac{1}{2}$ كأس ماء فاتر ودعيها تخمر.

في وعاء، أفرغي الفريئة، والخميرة المذابة والسكر والبيضة. اخلطي المواد بأطراف الأصابع، مع إضافة الماء الفاتر تدريجيا

(30 سل تقريبا) (صورة 1). دعي العجينة تستريح وتخمّر 15-20 دقيقة.

بواسطة ملعقة أو ملعقتين خذي قطعا صغيرة من العجينة في زيت القلي الساخنة.

دعيها تطهو حتى تنتفخ وتتذهب جيدا (صورة 2).

انزعيها من الزيت بالصفاية. قطريها.

اغطسيها مباشرة في وعاء مملوء بشراب بارد (صورة 3). قدميها باردة.

SIROP

700g de sucre en poudre, 1 citron. eau

Faites fondre le sucre dans l'eau avec le jus de citron. Portez à ébullition et ajoutez quelques tranches de citron. Laissez cuire jusqu'au perlé. Réservez.

الشراب

700غ سكر غبرة، ليمونة، ماء.

أذيببي السكر في الماء مع عصير الليمون. غليه وأضيفي بعض شرائح الليمون. دعيه يطهو حتى يتعقد. ضعيه جانبا.

TRESSES AU MIEL

ضفائر بالعسل

650g de farine, 500g de miel, 100g de graines de sésame, 1 œuf, 15g de levure de boulanger, 1 cuill. à s. d'eau de fleur d'oranger, 1 cuill. à c. cannelle, Safran, 1cuill. à s. de vinaigre, Sel, 80g de beurre.

100غ عسل، 100غ جلجلان، بيضة، 15غ خميرة الخبز، ملعقة أكل ماء زهر البرتقال، ملعقة قهوة قرفة، زعفران، ملعقة أكل خل، ملح، 80غ زبدة.

Faites fondre le beurre et incorporez-y la farine, la levure diluée dans un peu d'eau tiède, l'œuf battu, la moitié des graines de sésame, le vinaigre, la cannelle, le safran et une pincée de sel.



Partagez le mélange en boules grosses comme une orange couvrez d'un linge et laissez lever pendant 1/2 heure.



Étendez les boules de pâte et découpez dans chacune d'elles trois bandes de 1-2 cm de large et 10 cm de long. Tressez ces bandes ensemble et faites bien adhérer leurs extrémités.



Faites-les frire dans de l'huile bouillante.

Faites fondre le miel dilué avec l'eau de fleurs d'oranger; plongez-y les tresses égouttées.



Servez chaud, saupoudrés du restant de graines de sésame.



أذيبي الزبدة وأدمجها في الفرينة، والخميرة المذابة في بعض الماء الفاتر، والبيضة المخفوقة، ونصف كمية الجلجلان، والخل والقرفة والزعفران وقرصة الملح.

اقسمي هذا على شكل كرات بحجم البرتقال، غطيها بقمماش ودعيها تخمر نصف ساعة.

ابسطي كرات العجينة واقطعي من في كل واحدة ثلاثة شرائط عرضها 1-2 سم وطولها 10 سم. افسري هذه الشرائط معا وألصقي أطرافها جيدا.

اقلبيها في زيت تغلي.

أذيبي العسل المذاب مع ماء زهر البرتقال، اغطي الضفائر فيه.

قدميها ساخنة، مرشوش عليها باقي الجلجلان.

BEIGNETS AUX DATTES

250g de semoule fine, 100g de dattes fraîches, 100g de sucre, huile, 1 cuill. à c. cannelle, sel, huile pour friture, **Pour le sirop: voir page 8.**

Incorporez à la semoule le sucre, 5 cuillerées à soupe d'huile et une pincée de sel, en ajoutant peu à peu suffisamment d'eau pour obtenir une pâte compacte. Laissez-la reposer un quart d'heure, puis pétrissez-la à nouveau et laissez-la reposer 1/2 heure. Passez au mixeur les dattes dénoyautées, incorporez une cuillerée à soupe d'huile et la cannelle pulvérisée.

Étendez la pâte en une abaisse plutôt épaisse et découpez-la en bandes de 6-7 cm de large. Partagez la purée de dattes en petits cylindres et posez-les sur les bandes de pâte; repliez celles-ci en leur donnant la forme de losanges aplatis.

Faites frire ces losanges dans une bonne quantité d'huile bouillante, égouttez-les bien et laissez-les refroidir avant de les napper de sirop.

فطائر بالتمر

250غ سميد رقيق، 100غ تمر طازج، 100غ سكر، زيت، ملعقة قهوة قرفة، ملح، زيت اللقلي، للشراب: انظري ص 8.

أدمجي في السميد: السكر و5 ملاعق أكل زيت وقرصة ملح مع إضافة ما يكفي من الماء شيئاً فشيئاً حتى الحصول على عجينة متماسكة. دعها تستريح ربع ساعة ثم اعجنها من جديد ودعها تستريح نصف ساعة. مرري التمر المنزوع النوى في الميكسور، أدمجي ملعقة أكل زيت والقرفة غبرة.

ابسطي العجينة بشكل سميك نوعاً ما، واقطعيها شرائط عرضها 6-7 سم.

اقسمي عصيدة التمر إلى أسطوانات وضعيها على شرائط العجينة، اطويها بإعطائها شكل معين مسطح. اقلي هذه المعينات في كمية كافية من الزيت الساخنة، قطريها جيداً ودعها تبرد قبل طليها بالشراب.





BEIGNETS AUX ORANGES

2 œufs, 4 cuill. à s. d'huile, 50 g de sucre, 4 cuill. à s. de jus d'orange frais, 1 cuill. à c. d'écorce d'orange finement râpée, 300 g de farine, 1 sachet de levure chimique, un bain de friture, Pour le sirop: 1/4 litre d'eau, le zeste râpé d'un demi-citron, 200 g de sucre, Miel.

Montez les œufs en mousse avec l'huile. Ajoutez peu à peu le sucre, le jus d'orange et l'écorce d'orange. Tamisez sur cette mousse le mélange farine-levure et mélangez le tout délicatement. Saupoudrez cette pâte de farine et laissez reposer environ 30 minutes. Formez des petites boules, aplatissez-les à la main, faites un petit trou au milieu. Faites frire les beignets jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée sur les deux côtés. Égouttez.

Pour le sirop, portez à ébullition l'eau avec le zeste râpé d'un citron, le sucre et le miel et laissez bouillir environ 5 minutes. Imbiber les beignets aux oranges de sirop refroidi et servir immédiatement.

فطائر بالبرتقال

بيضتان، 4 ملاعق أكل زيت، 50 غ سكر، 4 ملاعق أكل عصير برتقال طازج، ملعقة أكل من قشر البرتقال مبشور رقيقاً، 300 غ فريضة، كيس خميرة كيميائية، زيت للقلي، للشراب: ¼ لتر ماء، قشر نصف ليمونة مبشور، 200 غ سكر، عسل.

اخفقي البيض كالتلج مع الزيت. أضيفي تدريجياً: السكر وعصير وقشر البرتقال. غرلي عسلي هذه الرغوة الخليط فريضة-خميرة واخطني الكل بعناية. رشها بالفريضة ودعيها تستريح 30 دقيقة تقريباً. اصنعي كريات صغيرة، سطحها باليد، اتقبيها في الوستسسط. اقلي الفطائر حتى يصبح لونهم ذهبياً من الجهتين. قطريها.

للشراب: غلي الماء مع قشر الليمون المبشور والسكر والعسل ودعيه يغلي 5 دقائق تقريباً. بللي فطائر البرتقال بالشراب بعد أن يبرد وقدميها مباشرة.

BEIGNETS AU FER À L'ANCIENNE

250g de farine, 4 oeufs, 1/4 de lit. de lait, 60g de sucre, 1 yaourt nature ou 20cl de crème fraîche, huile de friture, sucre glace. Fers spéciaux.

Mettez la farine dans une terrine, mouillez peu à peu avec le lait, puis le yaourt nature. Travaillez ce mélange sans faire de grumeaux.

Battez le sucre avec les oeufs et les incorporer à la pâte. Laissez reposer 30minutes.

Trempez les fer à beignets dans l'huile de friture bien chaude puis immédiatement dans la pâte qui doit adhérer au fer.

Replongez le fer enduit de pâte dans la friture chaude en évitant que l'huile ne le recouvre. Tenez ainsi le fer jusqu'à ce que le beignet soit bien doré et gonflé.

Après l'avoir retiré de l'huile, laissez égoutter; il doit se détacher très facilement du fer.

Servez ces beignets chauds saupoudrés de sucre glace ou arrosés d'un sirop ou de miel.

قطائر الحديد القديمة

250غ فرينة، 4 بيض، ¼ لتر حليب، 60غ سكر، 1 ياغورت طبيعي أو 20 سل كريمة طازجة، زيت للقلي، سكر تسكير، قطع حديد خاصة.

ضعي الفرينة في وعاء، بلليها تدريجيا بالحليب ثم الياغورت الطبيعي.

اعجني هذا الخليط دون حبيبات.

اخفقي السكر مع البيض وأدمجيه في العجينة. دعيها تستريح 30 دقيقة.

اغطسي حديد القطائر في زيت القلي المسخن جيدا ثم مباشرة في العجينة التي يجب أن تلتصق بالنار.

أعيدي غطس الحديد المغلف بالعجينة في زيت القلي الساخنة مع تجنب تغطيتها بالزيت.

أمسكي الحديد هكذا حتى تتذهب الفطيرة وتنتفخ.

بعد نزعها من الزيت، دعيها تقطر، يجب أن تنفصل بسهولة جدا من الحديد.

قدميها ساخنة مرشوش عليها بسكر التسكير أو مسقية بشراب أو عسل.



PÂTE À FRIRE (1)

500g de farine, 125g de beurre, 2 oeufs entiers, 3 cuill. à s. d'eau de fleurs d'oranger, 1 sachet de levure chimique; 1/2 cuill. à c. de sel; eau tiède.

Ramollissez le beurre à la cuillère puis divisez-le en petits morceaux.

Creusez la farine au centre, en fontaine; dans ce creux mettez le sel, la levure et le beurre. Pétrissez le mélange du bout des doigts, comme vous le feriez pour une pâte Brisée (dont cette pâte à beignets n'est d'ailleurs qu'une variante) ajoutez le parfum et, si besoin est, quelques cuillerées d'eau pour rassembler la pâte; faites-en une boule. Laissez-la reposer au frais pendant 1 heure.

OREILLETES

500g de pâte à frire(1), sucre glace.

Préparez la pâte à frire (1) et laissez reposer. Saupoudrez de farine le plan de travail, étalez la pâte au rouleau. Abaissez-la sur une épaisseur d'environ 2 mm. Découpez des rectangles de 3cm sur 2cm de largeur avec la roulette dentelée. Entaillez l'intérieur de chaque rectangle de 2 coups de roulette.

Plongez les oreillettes dans la friture chaude. Elles gonflent aussitôt et dorent rapidement. Egouttez-les. Saupoudrez de sucre glace et servez chaud.

RISSOLES

500g de pâte à frire voir ci-contre confitures (abricot, fraise etc..) ou chocolats.

Préparez un pâte à beignet(ci-contre) et laissez reposer. Farinez votre plan de travail et votre rouleau à pâtisserie. Étendez la pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm. Découpez des cercles à l'aide d'un verre. Sur la moitié de chaque cercle, garnir de confiture de fruits ou de chocolat, replier l'autre moitié du cercle et collez le bord en appuyant avec le bout des doigts pour bien souder. Faites-les frire dans l'huile chaude. Égouttez les chaussons sur du papier absorbant.

عجينة القلي (1)

500غ فريفة، 125غ زبدة، بيضتان كاملتان، 3 ملاعق أكل ماء زهر البرتقال، كيس خميرة كيميائية، ¼ ملعقة قهوة ملح، ماء فاتر.

ليني الزبدة بالمعلقة ثم قطعيه قطعاً صغيرة.

اصنعي حفرة وسط الفريفة، وضي فيها الملح والخميرة والزبدة. اعجني الخليط بأطراف الأصابع مثل طريقة تحضير العجينة المهشمة (حيث أن عجينة الفطائر هذه نوع من أنواعها) أضيفي العطر، وإذا اقتضى الأمر، بعض ملاعق ماء لجمع العجينة، اصنعي منها كرة. دعيها تستريح في مكان بارد مدة ساعة.

أذنيات

500غ عجينة للقلي (1)، سكر تسكير.

حضري عجينة قلي (1) ودعيها تستريح. رشي مكان العمل بالفريفة، وابسطي العجينة بالعود. ابسطيها على سمك 2 ملم تقريباً. اقطعي مستطيلات بطول 3 سم وعرض 2 سم بالعجلة المسننة. حزي داخل كل مستطيل بضررتي عجلة.

اغطسي الأذنيات في زيت القلي الساخنة. ستنتفخ وتتذهب بسرعة. قطريها. رشيها بسكر التسكير وقدميها ساخنة.

فطائر شريطية

500غ عجينة للقلي (انظري أعلاه)، سكر تسكير.

حضري عجينة قلي ودعيها تستريح.

رشي العجينة بالفريفة، ثم اقطعيها شرائط عرضها 5 سم وطولها 10 سم. اقرصي الشرائط في الوسط بالأصابع. اقليها في زيت ساخنة غير مدخنة، قطريها. رشي هذه الشرائط بالذهب بسكر التسكير أو اغطسيها في شراب السكر. انظري طريقة تحضيره في ص 5.

BEIGNETS EN RUBAN

500g de pâte à frire voir ci-dessus, sucre glace,

Préparez une pâte à frire et laissez-la reposer. Saupoudrez la pâte de farine, puis découpez-la en bandes de 5cm de large et de 10cm de long. Pincez les rubans en leur milieu avec les doigts.

Faites-le frire dans l'huile chaude mais non fumante, égouttez-les. Saupoudrez les rubans dorés de sucre glace ou trempez-les dans un sirop de sucre. Voir préparation du sirop page 5

LES BÛGNES

Pâte: 250g de farine, 20g de sucre, 2 œufs, 2 cl. d'eau de fleur d'oranger, 40g de beurre, sel, 50g de sucre glace pour saupoudrer.

Fraisez = Pétrissez comme pour une pâte brisée. Laissez reposer 2 heures.

Étalez sur une épaisseur de 2 mm. Découpez des losanges, des rectangles, des triangles.

Faites cuire dans une friture bien chaude.

Dès que les bûgnes sont colorées sur une face, tournez-les à l'aide d'une écumoire afin de les cuire de l'autre côté. Egouttez sur du papier absorbant. Laissez un peu refroidir. Saupoudrez de sucre glace et servez tiède.

سنبوسك

500غ عجينة القلي (انظري المقابل)، معجون (مشمش، فريزة الخ...) أو شوكولاتة.

حضري عجينة فطائر (المقابلة) ودعيها تستريح. رشي مكان عملك بالفريزة وكذا عود الحلويات. ابسطي العجينة بالعود على سمك 3 ملم. اقطعي دوائر باستعمال الكأس. احشي نصف كل دائرة بمعجون الفواكه أو بالشوكولاتة، اطوي النصف الآخر عليها وأصقيها بالضغط بأطراف الأصابع. اقليها في زيت ساخنة. قطري هذه الخفيات على ورق ماص.

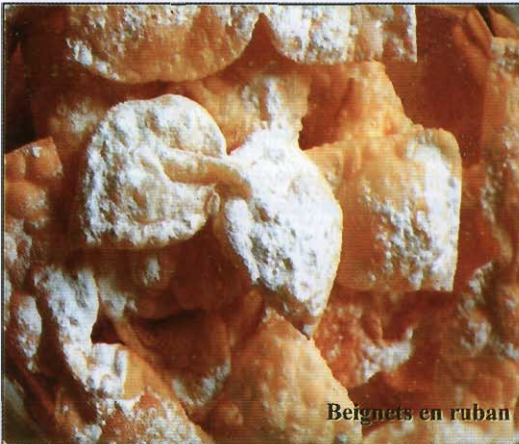
البوغن

العجينة: 250غ فريزة، 20غ سكر، بيضتان، 2 سل ماء زهر البرتقال، 40غ زبدة، ملح، 50غ سكر تسكير للرش.

اعجني كما تفعلين لعجينة مهشمة. دعيها تستريح 2 ساعة.

ابسطيها على سمك 2 ملم. اقطعي معينات ومستطيلات ومثلثات. اطهيا في زيت قلي ساخنة.

بمجرد أن تتلون جهة، اقليها بالصفاية لطهي الجهة الأخرى. قطريها على ورق ماص. دعيها تبرد قليلا. رشي سكر التسكير وقدميها فاترة.



Beignets en ruban



Les bûgnes

DOUGHNUTS

الدونات

500 g de farine, 1oeuf, 5 c. à s. de beurre mou, ou d'huile, 1 pincée de sel, 15g de levure, de boulanger, zeste rapé de citron, vanille, 5 c. à s. de sucre semoule, un peu d'eau tiède.

500غ فرينة، بيضة، 5 ملاعق أكل زبدة لينة أو زيت، قرصة ملح، 15غ خميرة الخبز، قشر ليمون مبشور، فانيليا، 5 ملاعق أكل سكر، بعض الماء الفاتر.

Diluez la levure dans un peu de lait ou d'eau tiède sucré et laissez lever.

Faites une fontaine dans la farine tamisée. Mettez-y le sucre, la vanille, le zeste râpé d'un citron, le sel, 3cuillerées d'eau, le beurre (ou l'huile), la levure de boulanger levée.

Humectez d'un peu d'eau tiède si nécessaire et pétrissez à la main ou avec le mixer à vitesse maximale jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine et devienne souple.

Couvrez la terrine et laissez lever la pâte dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30mn environ).

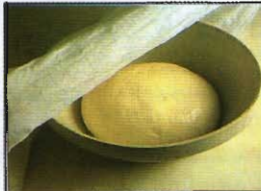
Abaissez la pâte au rouleau fariné sur une épaisseur de 2 mm et découpez des ronds avec un emporte-pièce. Pour obtenir des anneaux avec un emporte plus petits évidez chaque rond

Posez les ronds ou anneaux sur une plaque farinée, couvrez et laissez encore lever (30mn environ jusqu'à ce qu'ils aient doublé de volume.

Plongez délicatement beignets dans le bain de friture très chaude mais à feu modéré.

Quand les beignets sont dorés d'un côté; retournez-les et laissez dorer l'autre côté.

Retirez-les et égouttez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre.



أذبيبي الخميرة في بعض الحليب أو الماء الفاتر المسكر ودعيها تخمر.

اصنعي حفرة وسط الفرينة المغرلة. ضعي فيها السكر والفانيليا وقشر الليمون المبشور والملح و3 ملاعق ماء والزبدة (أو الزيت)، وخميرة الخبز الخامرة.

بلي ببعض الماء الفاتر إذا اقتضى الأمر وأعجني باليدين أو بالميكسور بالسرعة القصوى حتى تنفصل العجينة من الوعاء وتصبح مرنة.

غطي الوعاء ودعي العجينة تخمر في مكان فاتر حتى يتضاعف حجمها (30 دقيقة تقريباً).

ابسطيها بالعود المرشوش بالفرينة على سلك 2 ملم واقطعي دوائر بالقالب. للحصول على حلقات استعملي قالباً أصغر واقطعي دائرة من وسطها.

ضعي الدوائر والحلقات على صفيحة مرشوشة بالفرينة، غطيها ودعيها تخمر 30 دقيقة تقريباً حتى يتضاعف حجمها.

اغطسيها بعناية في زيت قلبي ساخنة جداً ولكن على نار هادئة.

لما تنذهب من جانب اقلبيها على الجانب الآخر.

انزعها وقطريها على ورق ماص. رشها بالسكر.

Vous pouvez également napper les doughnuts au fondant, ou au chocolat.

Ou bien les fourrés: de crème pâtissière, de confiture etc..



يمكنك أيضا تغليف الدونات بالذائب أو بالشوكولاتة، أو حشوها بكريمة الحلويات، أو المعجون الخ...

BEIGNETS AU CHOCOLAT

Pâte: 300g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1 pincée de sel, 100g de beurre, 3 œufs, 50 g de sucre, 2 sachet de sucre vanillé, 2 cuill. à s. de cacao, 3 cuill. s. de lait, sucre glace.

Faites une fontaine dans le mélange farine+levure+sel. Verser les œufs, le beurre fondu refroidi, le cacao, le sucre, le sucre vanillé, 5 à 8 cl de lait. Pétrissez légèrement la pâte. Abaissez-la au rouleau sur une planche farinée et découpez des beignets de formes diverses. Faites cuire les beignets dans la friture chaude, égouttez et saupoudrez-les de sucre glace.

CRÈME AU CHOCOLAT "NUTÉLLA"

100g de beurre ou margarine, 1/2 verre d'eau, 1 verre de sucre glace, 3 cuill à s de cacao, 3 cuill. à s. de noisettes grillées et moulues, 1 verre de lait en poudre, 1 cuill. à c. d'extrait de noisette, une pincée de sel.

Faites fondre le beurre dans un demi verre d'eau, retirez du feu et laissez refroidir. Ajoutez tous les autres ingrédients. Passez au mixer et remettez sur le feu en tournant sans cesse jusqu'à léger épaississement. Rangez dans un pot. Servez avec les beignets pour le goûter de vos enfants.

Note: vous pouvez remplacer le cacao par une tablette de chocolat noir sans oublier de réduire la quantité de sucre.

فطائر بالشوكولاتة

العجينة: 300غ فريضة، كيس خميرة كيميائية، قرصة ملح، 100غ زبدة، 3 بيض، 50غ سكر، 2 كيسس سكر فانيليا، 2 ملاعق أكل كاكاو، 3 ملاعق أكل حليب، سكر تسكير.

اصنعي حفرة وسط الخليط فريضة + خميرة + ملح. أفرغي البيض، والزبدة الذائبة المبردة والكاكاو والسكر وسكر الفانيليا و5-8 سل حليب. اعجنني قليلا. ابسطي العجينة بالعود على لوحة مرشوشة بالفريضة واقطعي فطائر على أشكال مختلفة. اطهيا في زيت قلبي ساخنة، قطريها ورشنيها بسكر التسكير.

كريمة بالشوكولاتة نيتالا

100غ زبدة أو مارغارين، 1/2 كأس ماء، كأس سكر تسكير، 3 ملاعق أكل كاكاو، 3 ملاعق أكل بندق مشوي ومرحي. كأس حليب غيرة، ملعقة قهوة من خلاصة البندق، قرصة ملح.

أذبيبي الزبدة في نصف كأس ماء، انزعياها من النار ودعيها تبرد.

أضيفي كل المواد الأخرى. مرريها في الميكسور وأرجعيها إلى النار مع التحريك دون توقف حتى تتخن قليلا. ضعياها في وعاء. قدميها مع فطائر لمجة الأطفال.

ملاحظة: يمكنك استبدال الكاكاو بقالب شوكولاتة سوداء دون نسيان تخفيف كمية السكر.

BEIGNETS ANDALOUS

فطائر أندلسية

$\frac{1}{4}$ litre d'eau, 50g de beurre ou margarine, 1 pincée de sel, 175g de farine, 4 à 6œufs, 2 sachets de sucre vanillé, le zeste râpé d'un citron, huile pour friture. **Pour saupoudrer:** 30g de sucre fin, 2 sachets de sucre vanillé.

Mettez l'eau, le beurre et le sel dans une casserole, portez à ébullition. Retirez du feu, versez en une seule fois la farine tamisée, travaillez rapidement le tout. Remettez sur le feu sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle se détache des parois de la casserole.

Métez alors, cette boule chaude dans une terrine et incorporez les œufs un à un en battant énergiquement entre chaque œuf. Lorsque la pâte est brillante et se détache de la spatule, n'ajoutez plus d'œuf. Incorporez le zeste de citron et mélangez bien. Mettez cette pâte dans une poche à douille de 1 cm de large environ et faites tomber des bandes de pâte de 15 cm de long dans la friture chaude. Laissez dorer 5 à 7 minutes.

Dès que les «petits pains» sont cuits, égouttez-les sur du papier absorbant et servez chaud, saupoudrez du mélange sucre et sucre vanillé.

$\frac{1}{4}$ لتر ماء، 50غ زبدة أو مارغارين، قرصة ملح، 175غ فرينة، 4-6 بيض، 2 كيس سكر فانيليا، قشر ليمونة مبشور، زيت للقلي. للرش: 30غ سكر رقيق، 2 كيس سكر فانيليا.

ضعي الماء والزبدة والملح في طنجرة، غليها. انزعها من النار، أفرغها مرة واحدة على الفرينة المغربية، اعجني الكل بسرعة. أعيدوها إلى النار دون التوقف عن التحريك حتى تنفصل عن جوانب الطنجرة.

ضعي إذا هذه الكرة الساخنة في وعاء وأدمجي البيض حبة حبة مع الخفق القوي بين كل حبتين. لما تصبح العجينة لامعة وتنفصل من المعلقة المسطحة، لا تضيفي البيض بعد ذلك. أدمجي قشر الليمون واخلطي جيدا. ضعي هذه العجينة في أنبوب حلويات عرضه 1 سم تقريبا وأفرغي شرائط عجينة طولها 15 سم في زيت قلي ساخن. دعها تتذهب 5-7 دقائق.

بمجرد طهو "الخبيزات الصغيرة"، قطريها على ورق ماص وقدميها ساخنة، رشها بخليط سكر وسكر فانيليا.





BOULES DE BERLIN

كريات برلين

500g de farine, 1cuill. à s. de levure de boulanger, 2 بيض، 50غ سكر، ملح، 2ملعقة أكل خميرة الخبز، 50غ فرينة، 50g de sucre, 2 œufs, 250g d'eau, 10g de poudre de lait, 80g de beurre. **Garniture:** Sucre, Confiture معجون سكر، 80غ زبدة، الحشو: المشمش (أو آخر من اختيارك).

Pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre. اعجنّي كل المواد إلا الزبدة. يجب أن تكون العجينة لينّة. pâte doit être souple et élastique. Malaxez le beurre; incorporez-le et travaillez de nouveau حتى يصبح عجنيها واعجنّي من جديد للحصول على عجينة متجانسة. Laissez lever مدّة 1 heure, recouvert d'un linge. ساعة، مغطاة بقماش.

Détaillez des pâtons de 70g et façonnez-les en boules. Posez sur un torchon sec, soudure en dessous, et laissez lever (la pâte doit doubler de volume). Faites chauffer la friture à 160 °C. خذي منها قطعاً وزنها 70غ واجعلها كريات. ضعها على منديل جاف، الإصاق من فوق، ودعها تخمر (يجب أن يتضاعف حجم العجينة). سخني الزيت على 160 °C. اغطسي الكريات بمجرد انتفاخها. واقليها بمجرد تذهيبها جيداً (دقيقة تقريباً). لفّي كريات برلين في سكر ناعم احشيها بأنبوب حلويات بمعجون من اختيارك.

ROUSSETTES

600g de farine, 150g de beurre, 3 œufs, 2 dl. de crème fraîche, 1 pincée de sel, Sucre vanillé.

Mélangez les œufs, la crème, la pincée de sel et la farine. Pétrissez pour obtenir une pâte à étaler au rouleau en un grand rectangle. Coupez en deux parties égales. Sur la première répartissez le beurre coupé en fines tranches, recouvrez avec l'autre abaisse et allonger en rectangle. Rabattez en trois pour former un pain et laissez reposer au frais 1 heure. Recommencez l'opération 3 ou 4 fois.

Après le dernier pliage, étendez-le à nouveau, découpez-y des carrés et faites cuire dans une friture chaude. Egouttez les beignets et saupoudrez de sucre vanillé.

BEIGNETS ALGÉRIENS

450g de farine, 100g de sucre en poudre, 200g d'amandes hachées, 1 sachet de sucre vanillé, 1 paquet de levure chimique, 1/2 verre d'huile, Miel.

Mélangez la farine, le sucre, le sucre vanillé, l'huile et la levure. Délayez avec un peu d'eau pour obtenir une pâte souple qui s'étend facilement au rouleau. Abaissez-la sur une planche à 1/2 cm d'épaisseur. Découpez-y des formes diverses à l'emporte-pièce et faites-les cuire dans une friture bien chaude. Égouttez.

Mélangez le miel avec un peu d'eau chaude pour le liquéfier. Trempez les beignets d'abord dans le miel puis dans les amandes hachées. Dressez en buisson sur un plat.

Notes

Le temps de cuisson pour tous les beignets indiqués dans ce livre, est de 2 à 5 mn par poêlée puisque tous nos beignets sont cuits dans un bain de friture chaude mais non fumante.

Le bain de friture doit être à la bonne température; s'il est trop chaude les beignets vont roussir à l'extérieur et seront mal cuits à l'intérieur s'il ne l'est pas assez les beignets vont absorber trop d'huile.

روسيت

600غ فرينة، 150غ زبدة، 3 بيض، 2 دسل كريمة طازجة، قرصة ملح، سكر فانيليا.

اخلطي البيض والكريمة وقصرصة الملح والفرينة. اعجنني للحصول على عجينة لبسط بالعود على شكل مستطيل كبير. اقطعيه قسمين متساويين. على النصف الأول، ضعي وزعي الزبدة مقطعة شرائح رقيقة، وغطيها بالنصف الثاني. اطوي المستطيل الجديد على ثلاثة لصنع خبزة ودعيها تستريح في مكان بارد ساعة. أعيدي العملية 3 أو 4 مرات. بعد آخر طي، ابسطيها من جديد، وخذي منها مربعات واطهيها في زيت ساخنة. قطري القطاير ورشيها بسكر فانيليا.

قطاير جزائرية

450غ فرينة، 100غ سكر غبرة، 200غ لوز مرحي، كيس سكر فانيليا، علبه خميرة كيميائية، 1/2 كأس زيت، عسل.

اخلطي الفرينة والسكر وسكر الفانيليا والزيت والخميرة. أذيني ببعض الماء للحصول على عجينة مرنة وسهلة البسط بالعود. رقتيها في لوحه على سمك 1/2 سم. اقطعي منها أشكالاً مختلفة بالقالب واطهيها في زيت ساخنة جيداً. قطريها.

اخلطي العسل مع بعض الماء الساخن لجعله سائلاً. اغطسي القطاير أولاً في العسل ثم في اللوز المرحي. ضعيتها مرتبة في صحن.

ملاحظات

مدة طهو جميع أنواع القطاير المحضرة في هذا الكتاب هو 5 دقائق لكل دفعة، حيث أن كل الأنواع البسينة هنا تطهى في حمام قلبي ساخن دون أن يكون مدخن.

حمام قلبي يجب أن يكون في درجة الحرارة المناسبة، إذا كان ساخناً أكثر من اللازم، سوف تشوى القطاير من الخارج ولا تطهو جيداً من الداخل، وإذا كان ساخناً أقل من اللازم فإن القطاير ستشرب كمية كبيرة من الزيت.



BEIGNETS "express" Très économiques

2 oeufs, 4 cuill. à s. de sucre, 4 cuill. à s. d'huile, zeste râpé d'un citron ou d'une orange, 2sachets de sucre vanillé, 250g de farine, 1 sachet de levure chimique, sel, huile de friture, sucre glace.

Mélangez les oeufs, le sucre, l'huile, le sucre vanillé et le zeste de citron. Battez le mélange au fouet 10mn.

Mélangez la farine et la levure; incorporez-la doucement à la préparation aux oeufs et mélangez à la main sans pétrir jusqu'à ce que vous obtenez une pâte souple et non collante.

Sur un plan de travail fariné, formez des rouleaux de la grosseur d'un doigt, puis coupez des bâtonnets de 6cm de longs. Faites dorer dans un bain de friture chaud.

Égouttez-les et saupoudrez-les de sucre glace ou accompagnez de confiture.



قطاير سريعة اقتصادية جدا

بيضتان، 4 ملاعق أكل سكر، 4 ملاعق أكل زيت، قشر ليمونة أو برتقالة مبشور، 2 كيس سكر فانيليا، 250غ فريضة، كيس خميرة كيميائية، ملح، زيت للقلي، سكر تسكير.

اخلطي البيض والسكر والزيت وسكر الفانيليا وقشر الليمون. اخفقي الخليط بالمخفقة 10 دقائق.

اخلطي الفريضة والخميرة، أدمجها ببطء في المحضر بالبيض واخلطي باليد دون عجن حتى تحصل على عجينة مرنة وغير لصوقة.

في مكان عمل مرشوش بالفريضة، اصنعي أعوادا بحجم الإصبع، ثم اقطعي أعوادا بطول 6 م. ذهبها في حمام قلي ساخن. قطريها ورشيها بسكر التسكير أو مرفقة بالمعجون.



BEIGNETS À LA PÂTE PÂTISSÈRE

500g de farine + un peu, 1 citron, 100g de beurre, 2cuil. à s. d'eau de fleurs d'oranger, 6 œufs, 100g de sucre en poudre, Sel fin, Sucre glace, à volonté.

Dans une terrine, verser la farine, la creuser en fontaine. Dans le creux mettre les œufs, le sucre, le sel, le beurre ramolli, le zeste de citron et l'eau de fleurs d'oranger. Travailler ces ingrédients ensemble en incorporant peu à peu la farine. Façonner en boule. Poser la boule de pâte sur un marbre légèrement fariné, l'écraser longuement avec la paume de la main, peu à peu, refaçonner en boule, envelopper d'un film étirable et entreposer 2h au réfrigérateur.

Prélever la pâte par petites portions, les abaisser au rouleau. Celle-ci peut être façonnée en bracelets ou coupée en losange, en lanière dont on fait des tresses ou des nœuds, elle peut être découpée à l'emporte pièce en figures diverses.

Faire chauffer le bain de friture à 75 °C. Y plonger les pièces de pâte, peu à la fois pour qu'ils baignent à l'aise. Les retourner avec une écumoire. Lorsqu'ils remontent en surface et sont bien dorés, les retirer et les laisser égoutter quelques minutes sur du papier absorbant. Cuire les autres fournées. Pour servir, mettre les beignets dans un plat, les saupoudrer de sucre glace.

فطائر بعجينة الحلويات

ليمونة 100 غ زبدة 500 غ فرينة + القليل منها
2 ملاعق أكل ماء الزهر 6 بيضات 100 غ سكر غبرة
ملح رطب سكر غبرة للتقديم

في وعاء، أفرغي الفرينة، اصنعي حفرة في وسطها، ضعي البيض والسكر والملح والزبدة المذابة وقشري الليمون وماء الزهر، اخلطي كل هذه المقادير معا مع دمج الفرينة شيئا فشيئا، اصنعي كرة من العجينة. ضعيها على رخامة مرشوشة قليلا بالفرينة اضغطيها طويلا براحة اليد، شيئا فشيئا، الهدف هو إعطائها حجما وجعلها متجانسة. أعيدي صنع الكرة غطيها بفلم قابل للتمدد وضعيها ساعتين في التلاجة. خذي قطعا صغيرة من العجينة، ابسطها بالعود، يمكنك قطعها على شكل معين، أو على شكل شريط حيث تصنع صفائر أو عقد، كما يمكن قطعها بالقالب بأشكال مختلفة للفطائر المسكرة (التنوع الثاني) اقطعيها على شكل دوائر أو حلقات.

سخني الزيت على 175° م. اغطسي قطعا قليلة كل مرة، حتى لا تتراحم في الزيت، اقليبيها باستعمال الصفاية (écumoire) لما تصعد إلى السطح وتنذهب جيدا، انزعها ودعيها تقطر دقائق على ورق ماص. اطهي بقية القطع. لتقديمها، ضعيها في صحن ورشيها بسكر الغبرة.



Chers Lecteurs



Cuisine Rima
a concocté pour vous
d'autres entrées
aussi délicieuses
à base d'oeuf
à la portée de tous

Les Oeufs

BEIGNETS AU MIEL à la pâte à choux

125 g de farine, 1 œuf, 1 cuill. à s. de beurre, 1/4 litre d'eau, 1 cuill. à c. de sucre, 1 pincée de sel, Miel ou sucre glace, 1 cuill. à s. d'eau de fleur d'oranger.

Vous pouvez ajouter à la pâte des raisins secs, des abricots séchés ou du chocolat coupés en petits morceaux.

Portez sur le feu une casserole avec l'eau froide, le beurre, le sucre et le sel. Retirez du feu lorsque le mélange bout.

Ajoutez d'un coup la farine et mélangez bien avec une cuillère en bois.

Remettez sur le feu. Tournez sans arrêt jusqu'à ce que la pâte se détache du fond et des parois de la casserole. Retirez du feu et continuez de tourner pour faire évacuer la chaleur.

Incorporez les œufs entiers, un à un, **important: Travaillez la pâte après l'addition de chaque œuf.**

La pâte terminée doit être molle et coulante, mais ni liquide ni trop ferme.

Faites tomber la pâte en petites boules bien rondes à l'aide d'une cuillère à café par exemple, dans la friture chaude. Les petites boules doivent bien gonfler dans la friture et se retourner d'elles-mêmes. Egouttez-les et disposez-les sur du papier absorbant ou dans une passoire.

Disposez ensuite sur un plat de service et arrosez de miel fondu additionné d'eau de fleur d'oranger ou saupoudrez-les de sucre glace.

فضائل العسل بالعجينة الخفيفة

125 غ فريضة، بيضة، ملعقة أكل زبدة، ¼ لتر ماء، ملعقة قهوة سكر، قرصة ملح، عسل أو سكر تسكير، ملعقة أكل ماء زهر البرتقال.

يمكنك إضافة زبيب للعجينة، أو مشمش مجفف أو شوكولاتة مقطعة قطعاً صغيرة.



ضعي طنجرة على النار بها ماء بارد، والزبدة والسكر والملح. انزعياها من النار لما يختلط جيداً.



أضيفي الفريضة دفعة واحدة واخطي جيداً بملعقة خشبية.



أعيديها إلى النار. حركي دون توقف حتى تنفصل العجينة من قاع وجوانب الطنجرة. انزعياها من النار واستمري في التحريك لتبريدها.



أدمجي البيض كاملاً، حبة حبة، مهم: اعجني العجينة بعد إضافة كل حبة بيض. يجب أن تكون العجينة المحصل عليها لينة وسائلية قليلاً فقط، يعني لا سائلة ولا صلبة.



أسقطي العجينة ككريات صغيرة دائرية باستعمال ملعقة قهوة مثلاً، في زيت القلي الساخن. يجب أن تنتفخ هذه الكريات الصغيرة جيداً الزيت وتنقلب لوحدها. قطريها وضعيها على ورق ماص أو في صفاية.



ضعيها بعد ذلك في صحن التقديم واسقيها بالعسل المذاب المضاف إليه ماء زهر البرتقال أو رشها بسكر التسكير.



BEIGNETS DE SEMOULE

De la grosse semoule (une quantité suffisante pour obtenir une pâte consistante), 5 œufs, 1 sachet de levure chimique, 1 grosse cuill. à s. d'amandes ou de cacahuètes, de l'huile pour la friture, 1 bol de miel (ou de cherbet), 1 cuill. à s. d'eau de fleur d'oranger (ou essence de rose).

Battez énergiquement les œufs pendant 5mn. Ajoutez la poudre d'amandes, puis la levure mélangée à la semoule jusqu'à obtention d'une pâte à crêpe épaisse, laissez reposer 15 minutes. Prenez la pâte par cuillerées et versez doucement dans l'huile bien chaude. Egouttez. Trempez les beignets dans du miel fondu parfumé d'eau de fleur d'oranger.

Conseils:

- On reconnaît que les beignets sont cuits, lorsqu'ils ne se retournent plus et qu'ils sont d'une belle couleur dorée.
- Un test pratique qui vous permettra de faire cuire vos aliments dans un bon bain de friture chaud et non fumant: plongez un croûton de pain dans l'huile; lorsque le morceau de pain est bien doré le bain de friture est à point vous pouvez mettre à cuire vos beignets ou gâteaux....

نصائح:

- تعرف أنه تم طهو الفطائر، لما تتوقف عن التقلب ويكون لونها ذهبي جميل.
- هناك اختبار عملي يسمح لك بطهو الأغذية في حمام قلبي جيد ساخن وغير مدخن: اغطسي طرف خبز في الزيت؛ لما يتذهب هذا الطرف جيئا، يكون حمام قلبك جاهزا ويمكنك وضع فطائرک تطهو فيه...

فطائر السميد

سميد خشن (كمية كافية للحصول على عجينة كثيفة)، 5 بيض، كيس خميرة كيميائية، ملعقة أكل كبيرة من اللوز أو الكاكاو، زيت للقلي، قَدَح عسل (أو شارببات)، ملعقة أكل ماء زهر البرتقال (أو ماء الورد).

اخفقي البيض بقوة مدة 5 دقائق. أضيفي غبرة اللوز، ثم الخميرة المخلوطة مع السميد حتى الحصول على عجينة كريـب ثخينة، دعيها تستريح 1.5 دقيقة. خذي العجينة بالملعقة وأفرغيها ببطء في زيت القلي الساخنة. قـطريها. اغطسي الفطائر في عسل مذاب معطر بماء زهر البرتقال.

BEIGNETS DE PAIN PERDU

Préparation et cuisson. : 15mn

4 œufs, 1 sachet de sucre vanillé, 2 à 3 cuill. à s. de lait, 12 tranches de pain rassis, 200g de sucre, Huile pour friture.

À l'aide d'un fouet, battez les œufs, Ajoutez la moitié de sucre, le sucre vanillé et le lait. Trempez les tranches de pain dans ce mélange, égouttez-les et faites-les cuire jusqu'à coloration des deux faces, dans une poêle, avec un peu d'huile. Servez aussitôt, en saupoudrant de sucre restant.

VARIANTE :**PAIN PERDU AU CARAMEL**

50 cl de lait, 1 sachet de sucre vanillé, 2 œufs, 200 g de sucre en poudre, 8 tranches de pain de la veille, 80 g de beurre doux.

Mélangez les œufs avec le sucre vanillé et la moitié du sucre. Versez le lait bouillant sur le mélange œuf-sucre.

Imbibez les tranches de pain de cette préparation au lait. Quand le pain est bien trempé, faites-le cuire dans un beurre moussieux jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Égouttez sur du papier absorbant.

Préparez le caramel: Dans une petite casserole, faites blondir (caraméliser) du sucre avec 1 cuillerée d'eau. Déliez le caramel avec un peu d'eau afin qu'il devienne sirupeux. Versez alors ce caramel sur les tranches de pain.

Conseils**Pour le façonnage de la pâte à beignet**

La pâte à beignet est très collante au pétrissage, Ajoutez un peu de farine et farinez généreusement le plan de travail.

Autre astuce! soulevez-la pâte et projetez-la sur le plan de travail, ajoutez un peu de farine

Pétrissez la pâte de 5 à 10mn jusqu'à obtention d'une pâte molle homogène et souple qui se détache facilement et qui ne colle plus aux mains ni au plancher

فتائر الخبز المقلي

التحضير والطهو: 15 دقيقة

4 بيض، كيس سكر فانيلا، 2-3 ملاعق أكل حليب، 12 شريحة خبز باث، 200غ سكر، زيت للقلي.

باستعمال المخففة، اخفقي البيض. أضيفي نصف كمية السكر وسكر الفانيلا والحليب. اغطسي شرائح الخبز في هذا الخليط، قطريها ودعيها تطهو حتى تتلون من الجهتين، في مقلاة مع بعض الزيت. قدميها مباشرة، مع رشها بالسكر المتبقى.

للتنوع، خبز مقلي بالكaramيل

50 سل حليب، كيس سكر فانيلا، 2 بيض، 200غ سكر غبرة، 8 شرائح خبز باث، 80غ زبدة طرية.

اخلطي البيض مع سكر الفانيلا ونصف كمية السكر. أفرغي الحليب يغلي على الخليط بيض-سكر. بللي شرائح الخبز بهذا المحضر بالحليب. لما يغطس الخبز جيدا، اطهيه في زبدة ذات رغوة حتى يتذهب جيدا. قطريه على ورق ماص.

حضري الكaramيل: في طنجرة صغيرة، بيضي (كرملي) السكر مع ملعقة ماء. أذبي الكaramيل ببعض الماء كي يصبح مشريا بالسكر. أفرغي إذا هذا الكaramيل على شرائح الخبز.

نصائح لصنع عجينة الفتائر

إن عجينة الفتائر لصوقة جيدا عند العجن، أضيفي بعض الفرينة ورشي مكان العمل بكثرة.

مهارة أخرى! ارفعي العجينة وألقيها في مكان العمل، أضيفي بعض الفرينة.

اعجني العجينة 5-10 دقائق حتى الحصول على عجينة لينة ومتجانسة ومرنة وتنفصل بسهولة، ولا تلتصق باليدين ولا بمكان العمل.



BEIGNETS DE RIZ

Voir phot page 25

Pâte: 125g de riz cuit à l'eau, 1 cuill. à s. de levure de boulanger, 100 ml d'eau tiède, **Pour garnir:** 100g de farine, 3 œufs, 1 sachet de sucre vanillé (ou l'extrait de vanille), 60 g de sucre, 1 cuill. à c. de cannelle, un peu de sucre glace ou du miel, huile pour friture.

Délayez la levure dans un peu d'eau ou de lait tiède. Faites cuire le riz. Après cuisson écrasez-le, ajoutez la levure diluée. Laissez lever 1h environ dans un endroit tiède.

Entre temps, battez les œufs avec la farine, le sucre, le sucre vanillé et la cannelle moulue. Incorporez la garniture à la pâte et laissez lever à nouveau pendant 45mn environ. Faites cuire des bouchées de pâte prélevées avec une cuillère à soupe dans le bain de friture bouillant jusqu'à ce qu'elles aient une couleur dorée uniforme. Servez chaud saupoudré de sucre glace.

فطائر الأرز

الصورة صفحة 25

العجينة: 25غ أرز مطهي بالماء، ملعقة أكل خميرة الخبز، 100 ملل ماء فاتر، للحشو: 100غ فريسة، 3 بيض، كيس سكر فانيليا (أو خلاصة الفانيليا)، 60غ سكر، ملعقة قهوة قرفة، بعض سكر التسكير أو العسل، زيت للقلي.

أذيبي الخميرة في بعض الماء أو الحليب الفاتر. اطهي الأرز. بعد طهيه، هرسيه، أضيفي الخميرة المذابة. دعيتها تخمر ساعة تقريبا في مكان فاتر.

خلال هذا الوقت، اخفقي البيض مع الفريسة والسكر وسكر الفانيليا والقرفة المرحية. أدمجي الحشو في العجينة ودعيتها تخمر مرة أخرى مدة 45 دقيقة تقريبا. اطهي لقيمات من العجينة مأخوذة بواسطة ملعقة أكل في حمام قلي يغلي حتى تتذهب بشكل متجانس. قدميها ساخنة مرشوشة بسكر التسكير.

BEIGNETS FOURRÉS

Pâte: 500g de farine, 2 cuill. à s. de levure de boulanger, 80g de sucre, 1 sachet de sucre vanillé, le zeste râpé d'un citron, 1 pincée de sel, 4 jaunes d'œufs, 80g de beurre fondu (ou de margarine), ½ litre de lait.

Farce: 70g de raisins secs lavés, 70g de figues hachées grossièrement, 7 dattes hachées grossièrement, 100g de noisettes hachées (cacaahuètes ou noix), 4 cuill. à s. de confiture d'abricot, huile de friture, sucre glace.

Diluez la levure dans un peu de lait tiède sucré. Faites une fontaine dans la farine tamisée. Mettez-y le sucre, le sucre vanillé, le zeste râpé d'un citron, le sel, 3cuillerées d'eau, les jaunes d'œufs, le beurre (ou la margarine), la levure de boulanger et le lait tiède. Pétrissez à la main ou avec le mixer à vitesse maximale jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine et devienne souple. Couvrez la terrine et laissez lever la pâte dans un endroit tiède jusqu'à ce qu'elle ait doublé de volume (30mn environ).

Farce: mélangez bien tous les ingrédients avec la confiture.

Pétrissez la pâte une seconde fois. Abaissez au rouleau sur 5 mm d'épaisseur. Découpez des rondelles avec un emporte-pièce ou un verre. Sur la moitié des rondelles étalez un peu de farce. Pliez l'autre moitié de la rondelle sur la farce et appuyez bien sur les bords. Posez les beignets sur plateau jusqu'à épuisement de la pâte et la farce. Laissez encore lever (30mn environ).

Plongez les beignets un à un dans l'huile de friture chaude jusqu'à ce qu'ils aient une couleur dorée. Égouttez-les, laissez refroidir avant de les rouler dans du sucre glace.

فطائر محشية

المعجينة: 500غ فريينة، 2 ملاعق أكل خميرة الخبز، 80غ سكر، كيس سكر فانيليا، قشر ليمونة مبشور، قرصة ملح، 4 صفار بيض، 80غ زبدة ذائبة (أو مارغارين)، ½ لتر حليب.

الحشو: 70غ زبيب مغسول، 70غ تين مقطع بشكل خشن، 7 تمرات مقطعة بشكل خشن، 100غ بندق مرجي (كاوكاو أو جون)، 4 ملاعق أكل معجون المشمش، زيت للقلي، سكر تسكير.

أذبيبي الخميرة في بعض الحليب الفاتر المسكر. اصنعي حفرة في الفريينة المغريلة. ضعي فيها السكر وسكر الفانيليا وقشر الليمون المبشور والملح و3 ملاعق ماء وصفارات البيض والزبدة (أو المارغاريسن) وخميرة الخبز والحليب الفاتر. اعجنني باليد أو بالميكسور بالسرعة القصوى حتى الحصول على عجينة تنفصل عن الوعاء وتصبح مرنة. غطي الوعاء ودعيها تخمر في مكان فاتر حتى يتضاعف حجمها (30 دقيقة تقريبا).

الحشو: اخلطي كل المواد مع المعجون جيدا. اعجنيتها مرة ثانية. ابسطيها بالعود على سمك 5 ملم. اقطعي حلقات بالقالب أو بالكأس. في نصف الحلقات ابسطي الحشو. اطوي النصف الآخر من الحلقة على الحشو واضغطي الجوانب جيدا. ضعي الفطائر في الصفيحة حتى تنتهي العجينة والحشو. دعيها تخمر مرة أخرى (30 دقيقة تقريبا).

اغطسي الفطائر واحدة تلو الأخرى في زيت القلي الساخنة حتى تتذهب. قطريها ودعيها تبرد قبل لفها في سكر التسكير.

Conseils

Pour maintenir les beignets chauds placez-les dans un four tiède. Sucrez-les au dernier moment.

نصائح

لحفظ الفطائر ساخنة، ضعيها في فرن فاتر. سكريها في آخر لحظة.



ZALABYA DE BOUFARIK

500g de semoule moyenne tamisée, 15 g (3 c. à s) de levure de boulanger, eau tiède, 1 pincée de sel, sirop.

La veille: mélangez la semoule et le sel fin. Mouillez jusqu'à ce que la semoule absorbe l'eau et devienne une pâte lisse et molle. Couvrez la pâte avec un linge propre; laissez reposer 24h.

Le lendemain: faites lever la levure dans 1/2 verre d'eau tiède avec un peu de sucre 15 à 20 mn. Reprenez la pâte, pétrissez-la puis incorporez la levure de boulanger et continuez à pétrir tout en ajoutant de l'eau tiède jusqu'à ce que la pâte devienne bien liquide et sans grumeaux. Laissez la pâte lever encore 1heure avant de l'utiliser.

Préparez un bain de friture dans une grande poêle.

Prenez un grand entonnoir, (ou une petite boîte de conserve avec un trou de 1,5 cm de diamètre dans le fond); tenez-le avec la main droite et bouchez le trou avec le doigt. Versez à l'intérieur, avec la main gauche, une louche de pâte liquide bien diluée.

Portez la main tenant l'entonnoir au dessus de la friteuse lâchez le doigts et avec un mouvement de va et vient, laissez écouler la pâte fluide dans la poêle et formez des bâtonnets en forme de zalabya.

Faites frire les zalabyas sur les deux côtés. Une fois dorées, retirez avec une écumoire et égouttez-les soigneusement.

Plongez-les immédiatement dans le miel liquide ou le sirop.



زلابية بوفاريك

500g سبيد متوسط مغريل، 15g (3 ملاعق قهوة) خميرة الخبز، ماء فاتر، قرصة ملح، شراب.

في الليل: اخلطي السبيد والملح الرقيق. بللي حتى يشرب السبيد كل الماء، ويصبح عجينة ملساء ولينة. غطيها بقمماش نظيف، دعها تستريح 24 ساعة. في الغد: ارفعي الخميرة في 1/2 كأس ماء فاتر مع بعض السكر 15-20 دقيقة. خذي العجينة، اعجنها ثم أدمجي خميرة الخبز واستتري في العجن مع إضافة الماء الفاتر حتى تصبح العجينة سائلة ودون حبيبات.

دعها تخمر ساعة أخرى قبل استعمالها. حضري حمام قلي في مقلاة كبيرة. خذي قمع (لمبوط) أو علبة مصبرات صغيرة بثقب قطره 1,5 سم في القاع امسكه باليد اليمنى وسمدي الثقب بالأصبع. أفرغي داخله بيدك اليسرى، غراف من العجينة السائلة جدا.

اجعلي اليد التي تحمل اللببوت فوق المقلاة، واتركي العجينة تسيل مع عمل حركة زهاب وإياب واصنعي أعواد على شكل زلابية.

اقلبيها من الجهتين. لما تتذهب، انزعيها بالصفاية وقطريها بعناية.

اغطسيها مباشرة في عسل سائل أو الشراب.



ZALABIYA FINE (2)

250 g de farine, eau tiède, 7 g de levure de boulanger, une pincée de sel, sirop: 500g, voir p. 5

Faites lever dans un bol la levure. Mouillez la farine à l'eau tiède, mélangez. Ajoutez le sel et la levure levée et continuez de mélanger en ajoutant lentement l'eau tiède pour obtenir une pâte légèrement liquide. Couvrez et laissez reposer au chaud 8 à 10 h. Préparez le sirop comme indiqué page 5. Préparez un bain de friture. Versez la pâte dans l'entonnoir et suivre la même démarche pour la cuisson de la zalabiya de Boufarik. Vous pouvez varier la forme en dessinant des spirales, des étoiles, des fleurs...etc.

Variante: On peut colorer la pâte en ajoutant 1/2 c a s de curcuma ou 1 petite pincée de safran dilué à l'eau tiède.

Trempez la zalabiya dans le sirop tiède. On peut également verser la pâte par de petit coup brefs en débouchant et bouchant l'orifice de l'entonnoir, les morceaux qui tombent dans la friture prennent la forme de boules ou qu'on allonge comme les bâtonnets.

زلابية رقيقة (2)

250غ فرينة، ماء فاتر، 7غ خميرة الخبز، قرصة ملح، الشراب: 500غ، انظري ص 5.

ارفعي الخميرة في قَدَح.

بللي الفرينة بالماء الفاتر، اخلطي.

أضيفي الملح والخميرة المرفوعة واستمري في الخلط مع إضافة الماء الفاتر ببطء للحصول على عجينة سائلة قليلا. غطيها ودعيها تستريح في مكان ساخن 8-10 ساعة.

حضري الشراب كما هو مبين في ص 5.

حضري حمام قلي. أفرغي العجينة في اللبوط واعلمي تماما كما في كيفية زلابية بوفاريك. يمكنك تنوع الأشكال برسم حلزونات ونجوم وزهور الخ.

للتنوع: يمكن تلوين العجينة بإضافة ½ ملعقة أكل كركوما أو قرصة صغيرة من الزعفران المذاب في الماء الفاتر. اغطسي الزلابية في ماء فاتر.

RAVIOLIS SUCRÉS

Pour la pâte: 300g de farine, 100g de sucre, ½ sachet de levure chimique, 2 œufs, le zeste d'un citron, eau de fleurs d'oranger, sel, 50g de beurre, huile de friture.

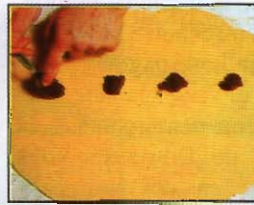
Pour la farce: abricots secs, 100g de confiture de votre choix, 100g de raisins secs, 50g de cerneaux de noix (amandes, cacahuètes ou pignons...), 50g de cacao amer, 2-3 biscuits secs, lait, eau de fleurs d'oranger.

1 Faites tremper les abricots secs la veille. Essuyez-les et passez-les au mixeur. Versez-les dans un bol et incorporez-y la confiture, les raisins secs égouttés et séchés, les noix hachés, les biscuits émiettés et le cacao. Mouillez d'un peu de lait et d'eau de fleurs d'oranger mélangez et réservez.

2 Faites une fontaine dans la farine, versez-y la levure, le beurre ramolli, le sucre, les œufs, le zeste de citron râpé, un peu d'eau de fleurs d'oranger et le sel. Pétrissez énergiquement. Faites une boule et laissez reposer 1 heure.

3 Reprenez la pâte, étendez-la en 2 abaisses de taille égale et d'environ 4mm d'épaisseur. Sur l'une de celles-ci, alignez des cuillerées de farce à quelque 5 cm l'une de l'autre.

4 Superposez la seconde abaisse en faisant bien adhérer les extrémités et appuyez entre les tas de farce de manière à ce que les couches supérieure et inférieure adhèrent bien. En vous aidant d'une roulette dentelée, découpez des carrés de 5cm de côté.



Faites-les frire dans une bonne quantité d'huile chaude. Sortez-les à l'écumoire et égouttez-les sur du papier absorbant. Saupoudrez de sucre et servez (ces raviolis sont également bons froids).



رافيولي

العجينة: 300غ فرينة، 100غ سكر، ½ كيس خميرة كيميائية، 2 بيض، قشر ليمونة، ماء زهر البرتقال، ملح، 50غ زبدة، زيت للقلي. **للحشو:** ممش مجفف، 100غ معجون من اختيارك، 100غ زبيب، 50غ قطع الجوز (أو لوز أو كاوكاو أو صنوبر...)، 50غ كاكاو مر، 2-3 بسكويت جاف، حليب، ماء زهر البرتقال.

1 اغطسي الممش المجفف في الليل. ثم جففيه ومررته في الميكسور. أفرغي في قَدَح وأدمجي فيه المعجون والزبيب المقطر والمجفف، والجوز المرحسي والبسكويت المفتت والكاكاو. بللي ببعض الحليب وماء زهر البرتقال، اخلطي وضعيه جانبا.

2 اصنعي حفرة وسط الفـرينة: أفرغي فيها الخميرة والزبدة الملينة والسكر والبيض وقشر الليمون المبشور، وبعض ماء زهر البرتقال والملح. اعجنني بقوة. اصنعي كرة ودعيها تستريح مدة ساعة.

3 خذي العجينة، اقسيميها على قسمين متساويين وابسطيهما على سمك 4 ملم تقريبا. على أحدهما وزعي ملاعق من الحشو متباعدة بـ 5 سم الواحدة عن الأخرى.

4 ضعي القطعة الأخرى فوقها مع إلصاق الجوانب جيدا واضغطي بين قطع الحشو حتى يلتصق القسمان جيدا. باستعمال عجلة حلويات مسننة، اقطعي مربعات ضلعها 5 سم.

أقلبيها في كمية زيت كافية ساخنة. أخرجيها بالصفاية وقطريها على ورق ماص. رشي بالسكر وقدميها (يمكن استهلاك هذه الرافيولي باردة أيضا).

BEIGNETS AU JUS D'ORANGE

Farine, 500 g ; Graines d'anis et de sésame ; jus de deux ou trois orange; eau de fleurs d'oranger
Miel, 100 g

Versez un verre d'huile dans une casserole avec une cuillerée à soupe de graines d'anis et une de graines de sésame et faites chauffer à feu doux, sans que l'huile fume. Éteignez la flamme et laissez complètement refroidir.

Versez cette huile dans une terrine de verre, incorporez le jus d'orange et l'eau de fleurs d'oranger.

Au fouet électrique, incorporez peu à peu la farine sans former de grumeaux, jusqu'à ce que la pâte soit souple et homogène. Couvrez-la d'un linge et laissez-la reposer au réfrigérateur pendant 2 heures. Partagez la pâte en bâtonnets de l'épaisseur d'un doigt et d'environ 8 cm de long. Faites adhérer les extrémités légèrement humectées de manière à former des petits cercles. Laissez-les reposer 1 heure, puis faites-les frire et égouttez-les sur du papier absorbant.

Entre temps, faites chauffer lentement le miel dans une petite casserole, en mélangeant sans bouillir, et diluez-le avec une louche d'eau chaude. Plongez-y, un par un, les beignets et égouttez-les bien avant de les disposer sur le plat de service.



فطائر بعصير البرتقال

فريينة 500غ، حبات أنيس و جلجلان، عصير 2-3 برتقال، ماء زهر البرتقال، عسل 100غ.

أفرغي كأس حليب في طنجرة مع ملعقة أكل من حبات الأنيس وأخرى من الجلجلان وسخنيها على نار هادئة، دون أن يخرج الدخان من الزيت. أطفئي النار ودعيها تبرد تماما.

أفرغي هذه الزيت في وعاء زجاجي، أدمجي عصير البرتقال وماء زهر البرتقال.

بالمخففة الكهربائية، أدمجي الفريينة شيئا فشيئا دون تكون حبيبات، حتى تصبح العجينة مرنة ومتجانسة. غطيها بقماش ودعيها تستريح في الثلاجة ساعتين.

اصنعي أعوادا بعرض الإصبع وطول 8 سم تقريبا. ألصقي الأطراف المبللة قليلا لتكوين دوائر صغيرة. دعيها تستريح ساعة، ثم اقليها وقطريها على ورق ماص.

خلال هذا الوقت، سخني العسل ببطء في طنجرة صغيرة، مع خلطه دون غليان، وأذيبه بغراف ماء ساخن. اغطسي فيه الفطائر حبة حبة وقطريها جيدا قبل وضعها في صحن التقديم.

PÂTE À BEIGNET D'ENROBAGE POUR FRUITS

100g de farine, une pincée de sel fin, 2 jaunes d'œufs + 1 œuf entier, 100g de lait, 2 blancs d'œufs, 20g de sucre semoule.

- 1- Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez les 2 jaunes, l'œuf entier et le sel fin.
- 2 Mélangez avec le fouet jusqu'à obtention d'une pâte épaisse.
- 3- Ajoutez progressivement le lait tout en mélangeant afin de d'étendre la pâte qui doit être fluide et homogène. Réservez.
- 4- Montez les blancs d'œufs en neige en ajoutant le sucre semoule petit à petit et incorporez-les à la pâte.
- 5- Vous devez obtenir une pâte homogène, fluide et légère. Réservez.



BEIGNETS DE FRUITS (RECETTE DE BASE)

Le principe du beignet de fruits consiste à enrober de pâte décrite ci dessus une bouchée de fruits: oreillons d'abricots, morceaux d'ananas, rondelles de bananes, de pommes, poires, fraises, agrumes etc (les choisir selon la saison) cru ou cuits, ou marinés et à le faire frire.

Pelez, dénoyautez si nécessaire et coupez les fruits en tranches, morceaux ou rondelles d'environ 2cm d'épaisseur.

Piquez un morceau de fruit au bout d'une fourchette ou piques à brochettes, plongez-le dans la pâte (recette ci-dessus), égouttez-le rapidement et déposez-le dans l'huile de friture bien chaude. Le beignet doit couler et remonter aussitôt. Faites cuire tous les beignets, sans trop les laisser colorer, puis égouttez-les sur un papier. Saupoudrez-les de sucre semoule mélangé à la cannelle (facultatif). Servez.

عجينة فطائر لتغليف الفواكه

100غ فريينة، قرصة ملح رقيق، 2 صفار بيض + بيضة كاملة، 100غ حليب، 2 بياض بيض، 20غ سكر.

- 1- غربلي الفريينة في وعاء. أضيفي صفاري البيض، والبيضة كاملة والملح الناعم.
- 2- اخلطي بالمخففة حتى الحصول على عجينة ثخينة.
- 3- أضيفي الحليب تدريجيا دون التوقف عن الخلط لتوسيع العجينة التي يجب أن تكون سائلة ومتجانسة. ضعها جانبا.
- 4- اخفقي بياض البيض كالثج مع إضافة السكر شيئا فشيئا وأدمجها في العجينة.
- 5- يجب الحصول على عجينة متجانسة سائلة وخفيفة. ضعها جانبا.

فطائر الفواكه (كيفية قاعدية)

المبدأ الذي تقوم عليه فطائر الفواكه هو تغليف لقيمة من الفواكه بالعجينة المبينة في الكيفية السابقة: أذنيات مشمش، قطع أناناس، حلقات موز أو تفاح أو إجاص، فريزة، حوامض الخ (اختارها حسب الفصل) نيئة أو مطبوخة، أو منقوعة، ثم قليها.

قشري وانزعي نوى (إذا اقتضى الأمر) واقطعي الفواكه شرائح أو قطع أو حلقات سمكها 2 سم تقريبا.

اغرزي قطعة فاكهة بالشوكة أو بحديدة الشواء، واغطسيها في العجينة (الكيفية السابقة)، قطريها بسرعة وضعيها في زيت القلي الساخن جيدا. يجب أن تغرق الفطيرة وترتفع بسرعة. اطهي كل القطائر دون تركها تتلون كثيرا، ثم قطريها على ورق. رشها بالسكر المخلوط بالقرفة (اختياري). قدميها.

BEIGNETS DE FRAISES (OU BANANES)

Faites une pâte à beignets (voir page ci-contre), choisissez des fraises à chair ferme. Sucrez-les abondamment, arrosez-les d'eau de fleurs d'oranger. Faites-les macérer 30mn sur de la glace ou au congélateur 15mn pour éviter qu'elles ne se défassent.

Égouttez les fraises, trempez-les dans la pâte et plongez-les dans le bain de friture bien chaude. Égouttez sur du papier et saupoudrez de sucre

**BEIGNETS AUX PRUNEAUX**

1bol de pâte à beignet pour fruits voir page ci-contre, 30 pruneaux dénoyautés, 30 amandes mondées, 1 bol de thé, Sucre glace pour saupoudrer.

Lavez et mettez macérer les pruneaux dans le thé chaud, sucré (50g de sucre), 24 h environ. Préparez une pâte à beignet et laissez reposer.

Egouttez les pruneaux, farcissez-les d'une amande, trempez-les dans la pâte et plongez-les dans la friture bien chaude. Dès qu'ils sont dorés, égouttez les beignets sur du papier absorbant. Mettez-les sur un plat et saupoudrez de sucre glace.

BEIGNETS D'ORANGES

Pâte à beignets (recette ci-contre), 6 oranges, 1/2 verre d'eau de fleurs d'oranger, Sucre.

Lavez soigneusement la peau des oranges, coupez-les en rondelles, éliminez les pépins; saupoudrez-les de sucre et mettez-les à macérer dans l'eau de fleurs d'oranger. Trempez les rondelles dans la pâte à frire pour les enrober totalement de pâte et plongez-les dans la friture chaude.

Dès que les beignets sont dorés sur les deux faces, égouttez-les et saupoudrez-les de sucre. Servir chaud.

قطاير الفريضة (أو الموز)

اصنعي عجينة فطائر (انظري الصفحة المقابلة)، اختاري حبات فريضة صلبة. سكريها جيدا، واسقيها بماء زهر البرتقال. دعيها تنقع 30 دقيقة في الثلج أو داخل المجمد مدة 15 دقيقة حتى لا تتفكك.

قطريها، واغطسيها في العجينة ثم في حمام القلي الساخن جيدا. قطريها على ورق ماص ورشيها بالسكر.

قطاير العينة

قَدَح من عجينة الفطائر (الصفحة المقابلة)، 30 عينة منزوعة النوى، 30 لوز مقشر، قَدَح شاي، سكر تسكير للرش.

اغسلي العينة ودعيها تنقع في شاي ساخن ومسكر (50غ سكر) مدة 24 ساعة تقريبا. حضري عجينة فطائر ودعيها تستريح.

قطري العينة، واحشيها بلوزة، اغطسيها في العجينة ثم في الزيت الساخن جيدا. بمجرد تذهيها، قطريها على ورق ماص. ضعها في صحن ورشيها بسكر التسكير.

قطاير البرتقال

عجينة فطائر (الكيفية المقابلة)، 6 برتقال، 1/2 كأس ماء زهر البرتقال، سكر.

اغسلي حبات البرتقال بعناية، اقطعها حلقات، انزعي البزر، ورشيها بالسكر ثم دعيها تنقع في ماء زهر البرتقال. اغطسي الحلقات في العجينة لتغليفيها تماما ثم اغطسيها في الزيت الساخن.

بمجرد تذهيها من الجانبين، قطريها ورشيها بالسكر. قدميها ساخنة.

BEIGNETS AUX PAMPLEMOUSSES ORANGES MANDARINES...

Pâte à frire p.30, 2 pamplemousses, 1 Sucre en poudre, eau de fleurs d'oranger Sucre glace pour saupoudrer.

Epluchez les pamplemousses, séparez les quartiers et les peler. Roulez-les dans du sucre en poudre et faites-les macérer dans l'eau de fleurs d'oranger. Egouttez-les et plongez-les dans la pâte avant de les faire cuire dans une friture bien chaude. Saupoudrez de sucre glace.

Note: pour les oranges et les mandarines laissez la peau et coupez des rondelles avant de les faire macérer.

RISSOLES AUX POIRES

300g de pâte brisée, 1 kg de petites poires à cuire (vertes), 150g de sucre, 1 c.a.c d'extrait de vanille. Sucre glace pour saupoudrer.

Pelez, épépinez et coupez les poires. Faites-les cuire en compote avec le sucre, 1/4 litre d'eau et la vanille. Vers la fin de la cuisson, laissez évaporer le jus de cuisson. Faites refroidir la compote.

Abaissez la pâte à 1/2 cm d'épaisseur et découpez-y des cercles de 10 cm de diamètre. Déposez une cuillerée de compote sur la moitié de chaque disque, mouillez le bord et repliez en chausson. Appuyez bien avec le doigt pour souder les bords. Plongez les rissoles dans la friture chaude. Retirez-les dès qu'elles sont bien dorées, égouttez-les et saupoudrez de sucre glace.

BEIGNETS DE POMMES

Pâte à beignets, 3 pommes, 50g de sucre glace.

Epluchez les pommes, ôtez le cœur à l'aide d'un vide-pomme et coupez-les en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur. Saupoudrez de sucre.

Plongez-les ensuite dans la pâte puis dans la friture chaude. Laissez dorer des deux côtés. Egouttez les beignets, sucrez-les et servez chauds.

فطائر البرتقال والليمون الهندي

عجينة القلي (ص 30). ليمون هندي، سكر غبرة، ماء زهر البرتقال، سكر تسكير للرش.

قشري حبات الليمون الهندي، افصلي الأرباع وقشريها. لفيها في سكر الغبرة ودعيها تنقع في ماء زهر البرتقال. قطريها واغطسيها في العجينة قبل قليها زيت مسخنة جيدا. رشها بسكر التسكير.

ملاحظة: بالنسبة للبرتقال والمندرين دعي القشرة واقطعيها حلقات نعيمها.

سنبوسك بالإجاص

300غ عجينة مهشمة، 1 كلف إجاص صغير أخضر، 150غ سكر، ملعقة قهوة من خلاصة الفانيليا، سكر تسكير للرش.

قشري، وانزعي بزر الإجاص، واقطعيه. اطهيه على شكل كومبوت مع السكر و¼ لتر ماء والفانيليا. عند نهاية الطهو، دعي عصير الطهو يتبخر. دعي الكومبوت يبرد.

رققي العجينة على سمك ½ سم واقطعي منها دوائر قطرها 10 سم. ضعي ملعقة كومبوت في نصف كل قرص، بلليها أولا، واطويه على شكل خفية. اضغطي جيدا بالأصبع لإلصاق الجوانب. اغطسيها في الزيت الساخنة وانزعيها بمجرد أن تتذهب جيدا. قطريها ورشيها بسكر التسكير.

فطائر التفاح

عجينة فطائر، 3 تفاح، 50غ سكر تسكير.

قشري التفاح، وانزعي القلب باستعمال مفرغ التفاح واقطعيها حلقات سمكها ½ سم. رشها بالسكر.

اغطسي بعد ذلك في العجينة ثم في الزيت الساخنة. دعيها تتذهب من الجانبين. قطريها وسكريها وقدميها ساخنة.



Collection RIMA

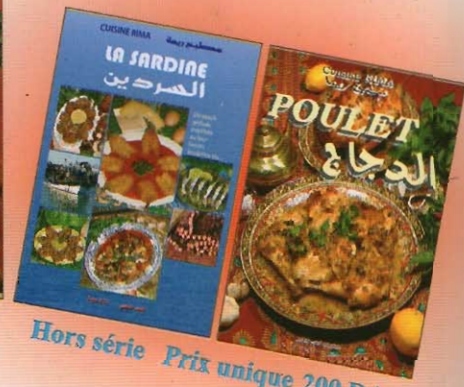
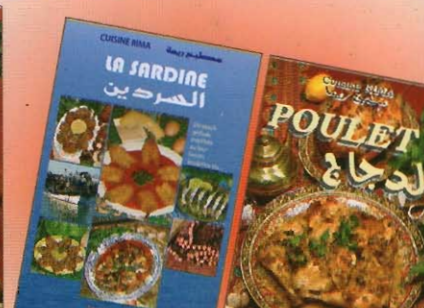
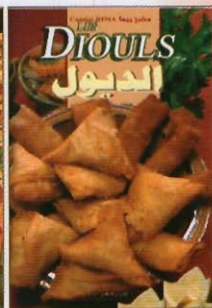
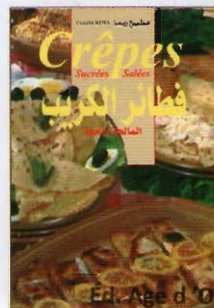
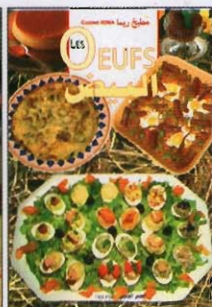
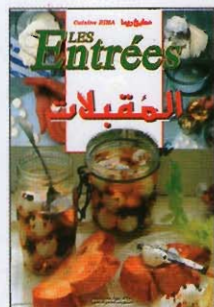
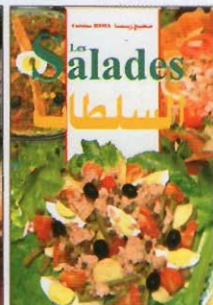
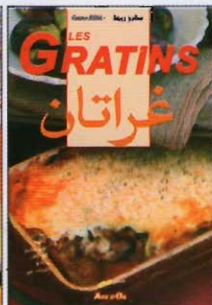
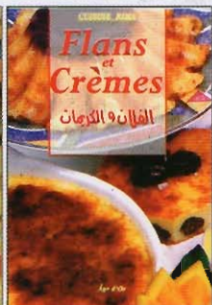
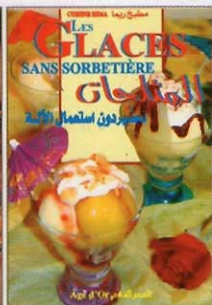
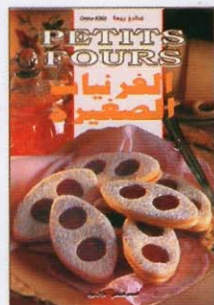
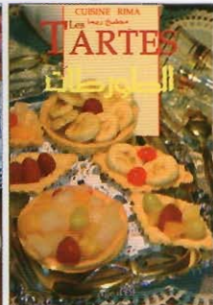
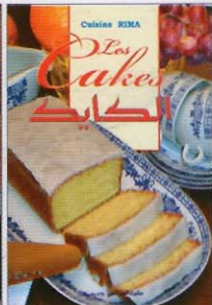
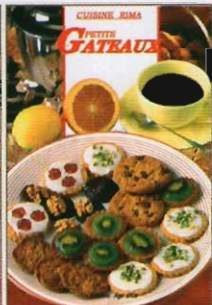
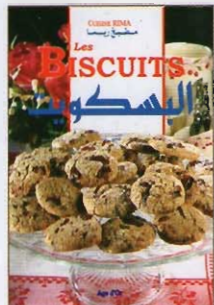
Pour une cuisine réussie

Une sélection de plus de 30 recettes dans chaque livre

سلسلة الطبخ ريمما
لطبخ ناجح

انتقاء أكثر من 30 كيفية في كل كتاب

PRIX UNIQUE 100.DA LA REVUE



Editions "Âge d'Or"
منشورات العصر الذهبي

Hors série Prix unique 200 DA