



 Samira TV



الطبخ السهل
من أ إلى ي
30 وصفة

دلهرم فاطمة الزهراء

العجينة السحرية



شاهد على
الشاشة



Edition
La Plume

8



الياسمين
Fleur de jasmin

6



النجمات
Etoiles

4



صابليه القالب
Sablés moulés

2



قلوب بالابيض و الأسود
Cœurs noirs et blancs

24



المعمول
El maâmour

22



ورقة الخريف
La feuille d'automne

20



مستطيلات
Rectangles

18



باركفت بالكاو كاو
Barquettes aux cacahuète

40



المروحة
L'éventail

38



هنايات وردية
Croissants roses

36



مربعات بيضاء و سوداء
Carrés blancs et noirs

34



حلوى السياج
Gâteaux grillagés

56



تارتولات بالمرينغ
Tartelettes à la meringue

54



التميرات
Temiratses

52



القواصل
Les virgules

50



صابليه بحبيبات الشكولاتة
Sablés aux pépites de chocolat

16



زهرة الشكولاتة البيضاء
Fleur de chocolat blanc

14



الصفة
La coquille

12



الشطرنج
Jeux d'échec

10



مربعات الشكولاتة
Carrés de chocolat

32



الزهرة الوردية
Fleur rose

30



حلوى مظلورة
Gâteaux torsadés

28



المثلثات
Les triangles

26



مشوك بجوز الهند
Mehouwak de noix de coco

48



مقروطت ثلاث أذواق
Losanges triple saveurs

46



تاج بالجلجلان
Couronnes au sésame

44



أوراق مظلية
Feuilles glacées

42



أقراص بالفتائل
Cercles à la vermicelle

60



التشراك
Tcharek

58



كرات بالعبدة
Boules farcies



Copyright © EDITION LA PLUME

31, Rue Ouziane Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie

Tel / fax: 00 213 21 21 11 03 - 00 213 21 20 33 99 - Mob: 00 213 556 380 100

Site web: www.editionlaplume.com

www.tvsamira.com

Tous droits de traduction, d'adaptation ou de reproduction par tous procédés, réservés pour tous pays.
Aucun des motifs contenus dans ce livre ne peut être reproduit à des fins commerciales sans l'autorisation de l'éditeur.

Cœurs noirs et blancs



عندما تبرد القلوب، أطلبي نصف كمية الحلوى على النصف بالشكولاتة البيضاء، والنصف الثاني بالشكولاتة السوداء.

Une fois les cœurs refroidis, badigeonner la moitié de chocolat blanc et l'autre moitié de chocolat noir.



زيني الجهة البيضاء بالحبوب السوداء، والجهة البيضاء بحبوب الشكولاتة السوداء، وأنصفي القلوب المطلية مثلث مع القلوب دون طلاء بالمرعى.

Décorer le côté blanc avec des pépites de chocolat noir et le côté noir avec des pépites de chocolat blanc puis coller les cœurs glacés avec de la confiture.



في وعاء، ضعي مكعبات الزبدة و السكر و الفانيلا و الملح ثم أخلطي جيدا حتى تحصلي على خليط مرهم ثم أضيفي البيض.

Dans un saladier, mettre les cubes de beurre, le sucre, la vanille et le sel puis bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter l'œuf.



أخلطي جيدا ثم ضعي الخميرة الكيميائية و الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية. Bien mélanger puis mettre la levure chimique et la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعها على شكل قلوب باستعمال قالب. أدخلي القلوب الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan saupoudré de farine, découper en cœurs avec un moule. Enfourner jusqu'à cuisson.

قلوب بالأبيض و الأسود

المقادير

- 225 زبدة
- 125 غ سكر ناعم
- 1 أبيض
- ملعقة صغيرة فانيلا
- 350 غ فرينة
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- لفرصة ملح

INGREDIENTS

- 225g de beurre
- 125 g sucre glace
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 350 g farine
- 1 pincée de sel



Sablés moulés

صابليه القالب



عندما يستوي الصابليه و يبرد إملئيه بالحشو المحضر و ألقها مثنى مثنى.

Une fois les sablés cuits et refroidis, les garnir avec la farce préparée et les coller deux à deux.



لبس القوالب بالعجينة المحضرة و ادخلها الفرن حتى تستوي و تكتسب لونا ذهبيا.

Foncer les moules avec la pâte préparée et enfourner jusqu'à cuisson et dorure.



زيني سطح الصابليه بخطوط من الشكولاتة السوداء الذائبة و أنثري السكر الناعم من فوق ثم زيني الوسط بأقراص الشكولاتة.

Décorer la surface avec des traits en chocolat noir fondu et saupoudrer de sucre glace puis placer les pastilles de chocolat au milieu.



حضري الحشو بخلط الحليب المركز كراميل مع الكاوكاو المحمص و المرحي.

Préparer la farce en mélangeant le lait concentré caramel avec les cacahuètes moulues et grillées.

المقادير

• العجينة (انظري الصفحة 2)

• الحشو:

- حليب مركز كراميل
- كاوكاو محمص و مرحي

• التزيين:

- شكولاتة سوداء ذائبة
- أقراص الشكولاتة
- سكر ناعم
- قوالب الفطائر الصغيرة

INGRÉDIENTS

• Pâte (voir page 2)

• La farce :

- Lait concentré caramel
- Cacahuètes grillées et moulues

• Décoration :

- Chocolat noir fondu
- Pastilles de chocolat
- Sucre glace
- Moules à tartelettes



Étoiles

النجمات

المقادير

- العجينة (انظري الصفحة 2)
- كاوكاو محمص و مرحي
- مربى الفراولة
- شكولاتة سوداء ذائبة

INGRÉDIENTS

- La pâte (voir page 2)
- Cacahuètes grillées et moulues
- Confiture de fraises
- Chocolat noir fondu



أبسطي العجينة و قطعها على شكل نجيمات باستعمال القالب و شكلي ثقبا في نصف النجوم المشكلة.
Abaisser la pâte et la découper en forme d'étoiles puis trouer une moitié des étoiles.



أطلي سطح النجوم المثقوبة ببياض البيض ثم رمدبها في الكاوكاو المحمص و مرحي و ادخلي النجوم الفرن حتى تستوي و تكتسب لونا ذهبيا.
Badigeonner la surface des étoiles trouées de blanc d'œuf puis les enrober de cacahuètes grillées et moulues puis enfourner les étoiles jusqu'à cuisson et dore.



عندما نستوي الحلوى، أطلي النجوم دون ثلثوب بالمربي و أصفبها مع النجوم المثقوبة.
Une fois les gâteaux cuits, badigeonner les étoiles non trouées et les coller avec les étoiles trouées.



شكلي خطوطا متعرجة على سطح النجوم من الشكولاتة السوداء الذائبة و ضعي ملعقة صغيرة من المربي في الوسط.
Dessiner des zigzags sur la surface des étoiles avec le chocolat noir fondu et ajouter une cuillère à café de confiture au milieu.



زهرة الياسمين Fleur de jasmin



أسطي العجينة و قطعها على شكل أزهار الياسمين بحجم كبير و صغير باستعمال القالب و أدخلها الفرن حتى تستوي و تكسب لونا ذهبيا.

Abaisser la pâte et la découper en grandes fleurs et de petites fleurs avec deux moules et enfourner jusqu'à cuisson et dorure.



عندما تستوي الحلوى، أطلي سطح الياسمين بالشكولاتة و ذري جوز الهند على أزهار الياسمين الصغيرة.

Une fois les gâteaux cuits, décorer la surface des jasmins avec du chocolat et saupoudrer de noix de coco sur les petites fleurs de jasmin.



ضعي حبات الحلوى الملونة فوق الياسمين الصغيرة ثم ضعها على الأزهار الكبيرة و اتركها تجف.

Mettre les bonbons colorés sur les petites fleurs de jasmin puis les mettre sur les grands jasmins et laisser sécher.

المقادير

• العجينة (النظري ص 2)

• حلوى ملونة

• جوز الهند

• أقراص الشكولاتة

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 2)

• Sucrés colorés

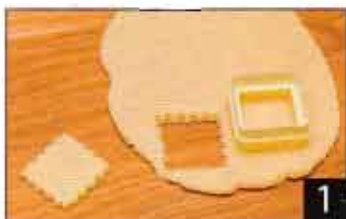
• Noix de coco

• Chocolat noir fondu



Carrés de chocolat

مربعات الشكولاتة



1

أبسطي العجينة و قطعها على شكل مربعات باستعمال القالب و أدخلها الفرن حتى تستوي و تكتسب لونا ذهبيا.

Abaisser la pâte et la découper en carrés avec un moule puis enfourner jusqu'à cuisson et dorure.



2

عندما تستوي الحلوى، أطلي زوايا المربعات بالشكولاتة السوداء الثانية و زيني وسط المربعات بالكاوكاو المحمص و مرجحي.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner les angles avec du chocolat noir fondu et décorer le centre des carrés avec les cacahuètes moulues et grillées.



3

الصقي المربعات مثنى مثنى بعد طليها بالمرى ثم صعي المرى على أطراف المربعات و رمدتها في الكاوكاو المرحي.

Coller les carrés deux par deux après les avoir badigeonnés de confiture sur les côtés puis les enrober de cacahuètes moulues.

المقادير

• العجينة (انظري ص 2)

• شكولاتة داثة

• كاوكاو محمص و مرجحي

• مرى المشمش

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 2)

• Chocolat fondu

• Cacahuètes grillées et moulues

• Confiture d'abricots



Jeux d'échec

الشطرنج



4 عندما تبرد المربعات، أطلي نصف كمية الحلوى على النصف بالشكولاتة السوداء الذائبة على شكل مثلث.

Une fois les carrés refroidis, badigeonner en forme de triangle la moitié de la surface avec du chocolat noir fondu.



5 عندما تجف، أطلي المربعات دون طلاء بالمربي وأصقها مع المربعات المطلية بالشكولاتة.

Une fois séchés, badigeonner les carrés non glacés de confiture et les coller avec les carrés glacés.



6 زيني المثلث لثجة الأخرى بنثر السكر لتحصولي على جهة بيضاء و جهة سوداء.

Décorer le triangle non glacé de la face des carrés en la saupoudrant de sucre glace pour obtenir une face noire et blanche.



1 في وعاء، ضعي مكعبات الزبدة و السكر ثم أخلطي جيدا حتى تحصلي على خليط مرهم ثم أضيفي صفار البيض.

Dans un saladier, mettre le beurre en cubes et le sucre, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter le jaune d'œuf.



2 أخلطي جيدا ثم ضعي الجلجلان و الكاوكاو و جوز الهند و الكاوكاو و أخلطي ثم ضعي الفرينة تدريجيا حتى تحصلي على عجينة طرية.

Bien mélanger les grains de sésame, les cacahuètes, la noix de coco et le cacao puis mettre la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



3 أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعيها على شكل مربعات باستعمال القالب. ادخلي المربعات الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, et la découper en carrés. Enfourner les carrés jusqu'à cuisson.

المقادير

- 250 غ زبدة
- ½ كوب سكر ناعم
- 3 ملاعق كاوكاو محمص و مرحي
- 3 ملاعق كبيرة جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة جلجلان
- 3 صفار بيض
- ¼ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- كاوكاو
- فرينة

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre
- ½ verre de sucre glace
- 3 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et moulues
- 3 cuillères à soupe de noix de coco
- 3 c. à soupe de grains de sésame
- 3 jaunes d'œuf
- ½ cuillère à café de levure chimique
- Cacao
- Farine



La coquille

الصدفة



3

ضعي ملعقة كبيرة من الشكولاتة السوداء في قالب السليكون المشكل بالأصداف و ضعي حلوى الصدفة الباردة. اتركها تجف.

Mettre une cuillère à soupe de chocolat noir dans un moule silicone en forme de coquilles et disposer les gâteaux froids dessus. Laisser sécher.



1

حضري العجينة و شكلي كريات ثم أسطبيها و ضعي الشكولاتة في الوسط و أغلقي العجينة

Préparer la pâte et former des boules, les abaisser avec la main et mettre le chocolat au milieu et fermer la pâte.



4

عندما تجف الصدقات المغطاة، أدهني طرف الصدقة بالمرى ثم رمدبها في جوز الهند للتزيين.

Une fois les coquilles glacées séchées, badigeonner le bas coté de la coquille de confiture et l'enrober de noix de coco.



2

ضعي الكريات المحشوة في قالب سليكون على شكل أصداف و أدخلي الحلوى الفرن حتى تستوي.

Mettre les boules farcies dans un moule silicone en forme de coquille et enfourner les gâteaux jusqu'à cuisson.

المقادير

• العجينة (انظري ص 12)

• مرى المشمش

• جوز الهند

• شكولاتة سوداء ذائبة

• حبيبات الشكولاتة

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 12)

• Confiture d'abricots

• Noix de coco

• Chocolat noir fondu

• Pépites de chocolat



زهرة الشكولاتة البيضاء Fleur de chocolat blanc



3

عندما تجمد الشكولاتة البيضاء و تحسلي على زهرة بيضاء نطعها بالشكولاتة السوداء ذاتية و املئي قلب الزهرة بالشكولاتة السوداء. اتركها تجف.

Une fois le chocolat séché et la forme de la fleur est obtenue, les pointiller avec du chocolat noir fondu et remplir le cœur de la fleur de chocolat noir. Laisser sécher.



1

أسطلي العجينة و قطعها إلى دوائر باستعمال قالب دائري ثم أدخلها الفرن حتى تستوي. Abaisser la pâte et la découper en disques avec un moule rond puis enfourner jusqu'à cuisson.



4

أطلي الزهرة البيضاء بالمرعى و الصقها مع دوائر العجينة المطهية و المنقطة بالشكولاتة السوداء. Badigeonner la fleur blanche de confiture et la coller avec les ronds de pâte cuite et pointillées de chocolat noir.



2

ضعي في قالب سيليكون على شكل زهرة الشكولاتة البيضاء و اتركها تجف في التلاجة حتى تجمد. Mettre dans un moule silicone en forme de fleurs le chocolat blanc et laisser sécher au frigo.

المقادير

• العجينة (الظري ص 12)

- شكولاتة بيضاء ذاتية
- شكولاتة سوداء ذاتية
- مربى المشمش

INGRÉDIENTS

- La pâte (voir page 12)
- Chocolat blanc fondu
- Chocolat noir fondu
- Confiture d'abricots



Barquettes aux cacahuètes

باركات بالكاوكاو



أبسطي العجينة و قطعها إلى باركات باستعمال قالب مسنن ثم أدخلها الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte et la découper en barquettes en utilisant un moule denté puis enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الباركات أطعيا بالمرى و أغمقها ممتى.

Une fois les barquettes cuites, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



أطلي سطح الحلوى بالمرى و انثري فوقها الكاوكاو المورق ثم شكلي خطوطا بالشكولاتة السوداء ذاتية.

Badigeonner la surface des gâteaux de confiture et parsemer dessus les cacahuètes effilées puis décorer avec des lignes de chocolat noir fondu.

الصفاوير

• العجينة (انظري ص 12)

• مرى المشمش

• كاوكاو مورق و محمص

• شكولاتة سوداء ذاتية

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir la page 12)

• Confiture d'abricots

• Cacahuètes effilées et grillées

• Chocolat noir fondu



Rectangles

مستطيلات



أبسطي العجينة قطعها إلى مستطيلات باستخدام قالب و ادخلها الفرن حتى تستوي

Abaisser la pâte et la découper en rectangles avec un moule et enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي المستطيلات و تبرد، أطبقها بالمربي و الصفيها حتى تنس.

Une fois les rectangles cuits et refroidis, badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



أغطي أطراف المستطيلات في الشكولاتة السوداء الذائبة ثم رصديها في الكاوكاو. أنثري السكر الناعم من فوق باستخدام المنضقة.

Plonger les bouts des rectangles dans le chocolat noir fondu puis les enrober de cacao. Parsemer de sucre glace avec une passoire.

المقادير

• العجينة (النظري ص 12)

• مربي المشمش

• شكولاتة السوداء الذائبة

• سكر ناعم

• كاوكاو محمص و مرحي

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 12)

• Confiture d'abricots

• Chocolat noir fondu

• Sucre glace

• Cacaahuètes grillées et moulues



ورقة الخريف La feuille d'automne



4
عندما تستوي الأوراق اطلبها بالمرى و اصفيها
ملى مشى. ضعى الشكولاتة السوداء الذائبة
فى قوالب سليكون على شكل ورقة و اتركها
حتى تجف.

Une fois les feuilles cuites, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Mettre le chocolat noir fondu dans un moule en forme de fleurs et laisser sécher.



5
اصفى ورقة الشكولاتة على سطح الحلوى
بالقليل من المرى و اترى السكر الناعم على
الجزء الثانى.

Coller la feuille en chocolat sur la surface du gâteau avec un peu de confiture et saupoudrer l'autre partie de sucre glace.



1
فى وعاء، اخلطى الزبدة مع السكر الناعم حتى تحصلى
على خليط مرهم اضيفى البيض و اخلطى جيدا
Dans un saladier, mélanger le beurre
avec le sucre glace jusqu'à
l'obtention d'une pommade.
Ajouter les œufs et bien mélanger.



2
اضيفى المايزينة و الفانيلا و الخميرة الكيمائية
و الفرينة تدريجيا حتى تحصلى على عجينة
طرية و متماسكة.
Ajouter la maïzena, la vanille, la
levure chimique et la farine
progressivement jusqu'à
l'obtention d'une pâte molle et
homogène.



3
أبسطى العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة
و قطعها على شكل أوراق باستعمال القالب المستن.
Abaisser la pâte sur un plan de travail
fariné puis la découper en fleurs avec
un moule denté.

الصفادير

- 250 غ زبدة
- كوب سكر
- ½ كوب مايزينة
- 2 صفار بيض
- 1 بيض
- ½ ملعقة صغيرة فانيلا
- ½ ملعقة خميرة كيميائية
- فرينة
- التزيين:
- مرى المشمش
- شكولاتة سوداء ذائبة
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre
- 1 verre de sucre
- ½ verre de maïzena
- 2 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- ½ cuillère à café de vanille
- ½ cuillère à café de levure chimique
- Farine
- Décoration :
- Confiture d'abricots
- Chocolat noir fondu
- Sucre glace



El maâmour

المعمول



شكلي كريات صغيرة من العجينة ثم اسطفيها باليد و ضعي ملعقة صغيرة عن الفتائل و أغلقي الكرية.

Former des boulettes avec la pâte et l'abaisser avec la main et mettre une cuillère à café de vermicelle et refermer la boule.



ضعي الكريات في قوالب القطاير الصغيرة (دزيريات) و ادخليها الفرن حتى تستوي على أن تلبس بيشاء.

Mettre les boulettes dans des moules à tartelettes (dzeryets) et enfourner jusqu'à cuisson à blanc.



عندما يستوي المعمول و يبرد ضعي ملعقة صغيرة من المرمر على السطح و انثري عليه الفستق المرحي.

Une fois le maamour cuit et refroidi, mettre une cuillère à café de confiture sur la surface et saupoudrer de pistaches moulues.

المقادير

• العجينة (الطري ص 22)

• فتائل الشكولاتة

• مرمر المشمش

• فستق مرحي

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 22)

• Vermicelle de chocolat

• Confiture d'abricots

• Pistaches moulues



Mechouwak de noix de coco

مشوك بجوز الهند



شكلي كريات من العجينة ثم رديها في بياض البيض بعدها رديها في جوز الهند مباشرة.

Façonner des boulettes avec la pâte puis les plonger dans blanc d'œuf ensuite les enrober de noix de coco.



ضعي الكريات المرمدة في الحاويات الورقية و زينها بحبة لوز في الوسط ثم ادخليها الفرن حتى تستوي.

Mettez les boulettes enrobées dans les caissettes et les décorez avec une amande au milieu puis enfournez jusqu'à cuisson.

المقادير

• العجينة (النظري ص 22)

- بياض البيض •
- جوز الهند •
- حاويات ورقية •
- حبات لوز •

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 22)

- Blanc d'œuf
- Noix de coco
- Caissettes
- Quelques amandes



Les triangles

المثلثات



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفيرينة و قطعها على شكل مثلثات ثم اطلبيها بطلاء صفار البيض و الحليب و الكاكاو و الزيت ثم رخفها بالشوكة ادخليها الفرن حتى تستوي.

Abaissiez la pâte sur un plan de travail fariné puis la découpez en triangles badigeonnez la surface avec le glaçage de jaune d'œuf, lait, cacao et huile puis dessinez sur le glaçage avec une fourchette. Enfourniez jusqu'à cuisson.



عندما تستوي المثلثات و تبرد اطلبيها بالمربي و الصقيها مثلث مثلث

Une fois les triangles cuits et refroidis, les badigeonnez de confiture et les collez deux à deux.



اطلي جوانب المثلثات بالمربي ثم زعديها في الكاوكاو والمرحي.

Badigeonnez les côtés de confiture et enrobez de cacahuètes moulues.

المقادير

• العجينة (انظري ص 22)

• مربي المشمش

• كاوكاو مرخي

• طلاء القهوة

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 22)

• Confiture d'abricots

• Cacahuètes moulues

• Glaçage au café



Gâteaux torsadés

حلوى مظفورة



1

قطعي العجينة إلى حرايش صغيرة و رفيعة نوعا ما.
Couper la pâte en mini boudins fins.



2

أظفري ثلاث حرايش معا.
أدخلي الظفائر الفرن حتى تستوي.
Torsader 3 boudins ensemble.
Enfourner les torsades jusqu'à cuisson.



3

عندما تستوي الظفائر و تبرد .
أغطسي الأطراف في الشكولاتة الذائبة و اتركها تجف.
Une fois les torsades cuites et refroidies.
Tremper les cotés dans du chocolat fondu.
Laisser sécher.

المقادير

• العجينة (انظري ص 22)

• شكولاتة سوداء ذائبة

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 22)

• Chocolat noir fondu



Fleur rose

الزهرة الوردية



عندما تستوي الحلو، أظليها بالمرى و ألتقيها مثنى مثنى. ثم أبسطي عجينة السكر الوردية و قطعها على شكل أزهار.

Une fois les gâteaux cuits, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Abaisser la pâte à sucre rose et la découper en fleurs.



ضعي القليل من المرى على سطح الياسمينات و الصقي فوقها الأزهار الوردية المشكلة من عجينة السكر. ثم ضعي في قلب الزهرة كرية بيضاء من عجينة السكر.

Mettre un peu de confiture sur les jasmints et coller les fleurs roses en pâte à sucre. Mettre dans le cœur de la fleur la boule blanche en pâte à sucre aussi.



في وعاء، اخلطي البيض مع الزبدة و السكر حتى تحصلي على خليط مرهم ثم أضيفي الحليب المجفف و المايزينة مع مواصلة الخلط.

Dans un bol, battre les œufs avec le beurre et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter le lait en poudre et la maïzena tout en continuant à battre.



أضيفي الفانيلا و الملح و الخميرة الكيميائية و الفرينة حتى تحصلي على عجينة طرية و متماسكة. Ajouter la vanille, le sel, la levure chimique et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle et homogène.



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعها على شكل ياسمينات باستعمال القالب. أدخلني الياسمينات الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en fleurs de jasmin avec un moule. Enfourner les fleurs de jasmin jusqu'à cuisson.

المقادير

- 120 غ زبدة
- 2 بيض
- 50 غ سكر ناعم
- 300 غ فرينة
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- فانيلا
- قرصة ملح
- قرصة خميرة كيميائية
- 2 ملاعق كبيرة حليب مجفف
- عجينة السكر وردية و بيضاء
- مرى المشمش

INGRÉDIENTS

- 120 g de beurre
- 2 œufs
- 50 g de sucre glace
- 300 g de farine
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- Vanille
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre
- Pâte à sucre rose et blanche
- Confiture d'abricots



Gâteaux grillagés

حلوى السياج



لومي العجينة بالكاكاو ثم أسطفيها على طاولة عمل مرشوشة بالفريزة و قطعها إلى مستطيلات. أدخلها الفرن حتى تستوي.

Colorer la pâte avec du cacao puis l'abaisser sur un plan saupoudré de farine ensuite la découper en rectangles. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي المستطيلات أطبها بكمية الليمون و أصفيها مثلثي.

Une fois les rectangles cuits, les badigeonner de crème au citron et les coller deux à deux.



أطلي سطح المستطيلات بالشوكولاتة السوداء الذائبة و زينها بخطوط من طلاء الليمون على شكل سياج.

Glacer la surface des gâteaux avec du chocolat noir fondu et dessiner une grille avec le glaçage de citron.

المعادير

• العجينة (انظري ص 32)

• كاكاو

• كريمة الليمون

• شكولاتة سوداء ذائبة

• طلاء الليمون

INGREDIENTS

• La pâte (voir page 32)

• Cacao

• Crème au citron

• Chocolat noir fondu

• Glaçage de citron

ملاحظة

تحضير طلاء الليمون:

امسطي الحليب مع قفرا من الزيت و ماء الزهر و عصير نصف ليمون بالإضافة إلى السكر الناعم حتى تحصل على خليط كثيف و متجانس.

Note

La préparation du glaçage de citron :

Mélanger le lait avec une goutte d'huile, l'eau de rose et le jus d'un demi citron en rajoutant le sucre glace jusqu'à l'obtention d'un mélange épais et homogène.



مربعات بيضاء و سوداء Carrés blancs et noirs



1
أسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعها إلى مربعات باستعمال القالب. أدخلني المربعات الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en carrés avec un moule. Enfourner les carrés jusqu'à cuisson.



2
عندما تستوي المربعات، أطبئها بالمرقي و أصقي المربعات البيضاء مع المربعات البنية.

Une fois les carrés cuits, les badigeonner de confiture et coller les carrés blancs avec les carrés noirs.



3
أطلي المربعات بالشكولاتة البيضاء من الجهة البنية. اتركها تجف ثم شكلي خطوطاً متعرجة من الشكولاتة السوداء.

Glacer la surface marron avec du chocolat blanc. Laisser sécher puis dessiner des zigzags avec du chocolat noir.

المقادير

• العجينة (انظري ص 32)

• كاكاو

• شكولاتة بيضاء دائبة

• شكولاتة سوداء دائبة

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 32)

• Cacao

• Chocolat blanc fondu

• Chocolat noir fondu



هليلات وردية Croissants roses



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعها إلى حلال باستعمال قالب. أدخلني الهلال الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné, découper en croissants avec un moule. Enfourner les croissants jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، أظننها بالمربي ثم أظني الهلال المنقبة بالطلاء الوردي و نقطتها بالطلاء الوردي الداكن.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner la moitié de confiture et prendre l'autre moitié et glacer la surface de glaçage rose et pointiller avec le glaçage rose foncé.



أنصقي الهلال المغطية بالمربي مع الهلال المغطية بالمربي ثم أظني الأطراف بالمربي و رمدتها في جوز الهند.

Coller les croissants glacés en rose avec les croissants badigeonnés de confiture puis enrober les cotés de confiture et enrober de noix de coco.

المقادير

- العجينة (انظري ص 32)
- طلاء وردي فاتح و وردي داكن
- مربي المشمش
- جوز الهند

INGRÉDIENTS

- La pâte (voir page 32)
- Glaçage rose clair et rose foncé
- Confiture d'abricots
- Noix de coco



L'éventail

المروحة



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعها إلى دوائر ثم قطعي الدوائر إلى أربعة و أدخلها الفرن.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en ronds puis découper les ronds en quatre pour obtenir la forme d'un éventail.
Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، أطبئها بالمرى و ألقها مشى مشى.

Une fois les gâteaux cuits, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux.



أنثي السكر الناعم على جهة من المروحة و زيني النصف الثاني بالفستق المرحي.

Saupoudrer un côté de la surface de l'éventail de sucre glace et saupoudrer l'autre côté de pistaches moulues.

المقادير

• العجينة (النظري ص 32)

• فستق مرحي

• جوز الهند

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 32)

• Pistaches moulues

• Noix de coco



Cercles à la vermicelle

أقراص بالفتائل



4 عندما تستوي الأقراص اطلبيها بكمية الزبدة. اطلبي نصف كمية الأقراص بالشكولاتة الذاتية و ثم اصبغيها مع الأقراص الأخرى.

Une fois les disques cuits les badigeonner de crème au beurre. Badigeonner la moitié de chocolat fondu et les coller avec les autres disques.



5 زيني الأقراص المطلية بالفتائل البيضاء و اتركها تجف.

Décorer les disques glacés de chocolat avec les vermicelles blancs et laisser sécher.

ملاحظة

تحضري كمية الزبدة: اخلطي الزبدة مع السكر الناعم ثم اصبغي عطر القهوة أو الكاكاو لتتكيه كمية الزبدة.

Note

Préparation de la crème : battre le beurre avec le sucre glace puis ajouter l'arôme de café ou le cacao pour aromatiser la crème au beurre.



1 في وعاء، اخلطي الزيت مع السكر الناعم ثم اصبغي البيض و اصلي الخلط ثم ضعي المايزينة. Dans un bol, mélanger l'huile avec le sucre glace puis ajouter l'oeuf et continuer à mélanger puis mettre la maizena.



2 قسمي العجينة إلى تصلين و اصبغي الكاكاو إلى العجينة الثانية. ثم ضعي الفرينة للخليطين لتحصيلي على عجينة بلونين.

Diviser la pâte en deux, ajouter le cacao à la deuxième moitié. Ajouter la farine aux deux mélanges pour obtenir deux couleurs de pâtes.



3 أبسطي العجينة البيضاء على طاولة عمل مرشوشة بالفريضة و قطعيها إلى أقراص باستعمال قطعة العجينة و ادخليها الفرن حتى تستوي.

Abaisser la pâte blanche sur un plan de travail fariné et la découper en ronds à l'aide d'un coupe-pâte et enfourner jusqu'à cuisson.

المقادير

- كأس زيت
- كأس مايزينة
- كأس سكر ناعم
- 1 بيض
- 2 صفار بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- فرينة

التزيين:

- كمية الزبدة
- شكولاتة سوداء ذاتية
- فتائل بيضاء

INGRÉDIENTS

- Un verre d'huile
- 1 verre de maizena
- 1 verre de sucre glace
- 1 oeuf
- 2 jaunes d'oeuf
- 2 cuillères à soupe de cacao
- Farine

• Décoration :

- Crème au beurre
- Chocolat noir fondu
- Vermicelle blanc



أوراق مطلية Feuilles glacées



أبسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعها إلى أوراق باستخدام القالب. أدخلها الفرن لتستوي.

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en fleurs avec un moule. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الأوراق، أطلي السطح بالطلاء البني و زينها بنقاط من الشكولاتة السوداء الذائبة.

Une fois les feuilles cuites, badigeonner la surface de glaçage marron et décorer avec des points de chocolat noir fondu.



أبسطي عجينة السكر البنية و قطعها إلى أزهار صغيرة باستخدام القالب. زيني الوريقات بالأزهار المشكلتة من عجينة السكر.

Abaisser la pâte à sucre marron et la découper en petites fleurs avec un moule. Décorer les feuilles avec les fleurs façonnées avec la pâte à sucre.

المقادير

- عجينة بنية (انظري ص 42)
- ملاء القهوة
- عجينة السكر بنية
- شكولاتة سوداء ذائبة

INGRÉDIENTS

- Pâte marron (voir page 42)
- Glaçage au café
- Pâte à sucre marron
- Chocolat noir fondu



Couronne au sésame

تاج بالجلجلان



شكلي كريات من العجينة البنية ثم رمدبها في بياض البيض ثم في الجلجلان.
 Façonner des boules avec la pâte marron puis les enrober de blancs d'œuf ensuite les rouler dans les grains de sésame.



ضعي الكريات في قالب السليكون و أسطئها لتأخذ شكل القالب.
 أدخلها الفرن لتستوي.
 Abaisser les boules dans un moule silicone pour qu'elles prennent la forme du moule.
 Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، املي الفراغ بالمربي و انثري السكر الناعم من فوق.
 Une fois les gâteaux cuits, remplir le vide de la couronne de confiture et saupoudrer de sucre glace.

المقادير

• عجينة بنية (انظري ص 42)

• جلجلان

• مربي المشمش

• بياض البيض

INGRÉDIENTS

• Pâte marron (voir page 42)

• Grains de sésame

• Confiture d'abricots

• Blancs d'œuf



Losanges triple saveurs

مقرّوظات ثلاث أذواق



أبسطي العجينة و قطعها على شكل معينات باستخدام القالب،
أدخلها الحلوى الفرن حتى تستوي.

Abaïsser la pâte et la découper en losanges avec un moule.
Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي المعينات أطليها بالمرى و أصقها مثنى مثنى ثم أطلي جزء
من السطح بالشكولاتة السوداء الذائبة.

Une fois les losanges cuits, les badigeonner de confiture et les coller deux
à deux. Badigeonner une partie de la surface de chocolat noir fondu.



ضعي القليل من المرى وسط الحلوى و أنثري فوقه الكاوكاو.

Mettre un peu de confiture au milieu et saupoudrer
les cacahuètes dessus.



أنثري السكر الناعم على الجزء الثالث.

Saupoudrer le sucre glace sur la troisième partie.

المقادير

• العجينة (انظري ص 42)

• كاوكاو

• شكولاتة سوداء ذائبة

• سكر ناعم

• مرى المشمش

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 42)

• Cacao

• Chocolat noir fondu

• Sucre glace

• Confiture d'abricots



سابليه بحبيبات الشكولاتة

Sablés aux pépites de chocolat



شكلي كريات من العجينة البنية و اسطفيها في اليد ثم ضعي حلوة الترك في الوسط و أغلقها. ضعي الكريات في قالب السليكون و اسطفيها جيدا لتأخذ شكل القالب ادخليها الفرن.

Former des boules marron et les abaisser sur la main et mettre une cuillère de halwa turque au milieu et refermer. Mettre les boules dans un moule silicone et abaisser pour qu'elles prennent la forme du moule. Enfourner jusq'à cuisson.



أطلي نفس قالب السليكون بالشكولاتة السوداء الذائبة و ضعي فوقها الحلوى بعد إخراجها من الفرن. اتركها تجف.

Badigeonner le même moule silicone de chocolat noir fondu et mettre dessus les gâteaux sortis du four. Laisser sécher.



عندما تجف الحلوى زينها بشكولاتة الحليب الذائبة و ضعي حبيبات الشكولاتة.

Une fois les gâteaux séchés les décorer avec le chocolat au lait et mettre les pépites de chocolat.

المقادير

• عجينة بنية (انظري ص 42)

• حلوة الترك

• شكولاتة سوداء ذائبة

• شكولاتة الحليب ذائبة

• حبيبات الشكولاتة

INGRÉDIENTS

• Pâte marron (voir page 42)

• Halwa turque

• Chocolat noir fondu

• Chocolat au lait fondu

• Pépites de chocolat



Les virgules

الفواصل



3

أسطي العجينة على طاولة عمل مرشوشة بالفرينة و قطعها على شكل فواصل باستعمال القالب. أدخلها الفرن حتى تستوي

Abaisser la pâte sur un plan de travail fariné et la découper en virgules avec un moule. Enfourner jusqu'à cuisson.



1

في وعاء، أخلطي الزبدة مع السكر الناعم حتى تحصلني على خليط مرهم ثم أضيفي البيض و واصلني الخلط.

Dans un bol, battre le beurre avec le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une pommade puis ajouter l'œuf et continuer à battre.



4

عندما تستوي الحلوى، أطلي السطح بالشكولاتة السوداء الذائبة و انثري الكاوكاو على الجزء السفلي للفاصلة و نثقي الجزء الأسود بالشكولاتة البيضاء الذائبة

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner la surface de chocolat noir fondu et parsemer la fin de la virgule de cacahuètes. Pointiller le haut de virgule avec du chocolat blanc fondu.



2

ضعي القانيلا و الخميرة و المايزينة و جوز الهند و الحليب المجفف و الجلجلان و الكاوكاو و الفرينة تدريجيا حتى تحصلني على عجينة طرية.

Mettre la vanille, la levure, la maïzena, noix de coco, le lait en poudre, grains de sésame, les cacahuètes et la farine progressivement jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

المقادير

- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر ناعم
- 2 ملاعق كبيرة جلجلان محمص
- 2 ملاعق كبيرة جوز الهند
- 2 ملاعق كبيرة كاوكاو محمص و مرهي
- 2 ملاعق كبيرة مايزينة
- 2 ملاعق كبيرة حليب جاف
- ½ ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 2 بيض
- فانيليا
- فرينة

INGRÉDIENTS

- 250 g de beurre
- 200 g de sucre glace
- 2 c. à s. de sésame grillées
- 2 c. à s. à soupe de noix de coco
- 2 cuillères à soupe de cacahuètes grillées et moulues
- 2 cuillères à soupe de maïzena
- 2 c. à s. de lait en poudre
- ½ c. à café de levure chimique
- 2 œufs
- Vanille
- Farine



Temiratses

التميرات



شكلي كريات من العجينة و ابسطها ثم ضعي قطعة من التمر في الوسط و شكليها على شكل حبوبش. ادخليها الفرن حتى تستوي.

Former des boulettes avec la pâte, les abaisser puis mettre un morceau de la pâte de dattes au milieu et façonner en mini boudin. Enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الحلوى، أطلي السطح بالشكولاتة الذائبة.

Une fois les gâteaux cuits, badigeonner la surface de chocolat fondu.



عندما تجف الحلوى، زينها بخطوط من الشكولاتة البيضاء الذائبة.

Une fois les gâteaux séchés, décorer avec des lignes de chocolat blanc fondu.

المقادير

• العجينة (انظري ص 52)

• عجينة التمر

• شكولاتة سوداء ذائبة

• شكولاتة بيضاء ذائبة

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 52)

• Pâte de dattes

• Chocolat noir fondu

• Chocolat blanc fondu



Tartelettes à la meringue

تارتولات بالمورينغ



1

أبسي القوالب الصغيرة بالعجينة ثم ضعي ملعقة كبيرة من المربي.

Foncer les moules à tartelettes avec la pâte puis mettre une cuillère à café de confiture sur le fond des tartelettes.



2

حضري المورينغ و أضيفي لها الكاوكاو ثم اعلمي كيس الحلواني و اعلمي القطائر بالمورينغ و أدخلها الفرن لتستوي.

Préparer la meringue et ajouter les cacahuètes et remplir une poche à douilles avec la meringue et remplir avec les tartelettes puis enfourner jusqu'à cuisson.



3

عندما تستوي التارتولات أطلي السطح بالمربي و انثري عليها اللوز المورق. غطها بالسكر الناعم.

Une fois les tartelettes cuites, badigeonner la surface de confiture et décorer avec les amandes effilées grillées. Saupoudrer de sucre glace.

المقادير

• العجينة (انظري ص 52)

• 150 غ كاوكاو

• مربى المشمش

• المورينغ

• لوز مورق و محمص

• السكر الناعم

INGRÉDIENTS

• La pâte (voir page 52)

• 150 g de cacahuètes

• Confiture d'abricots

• Meringue

• Amandes effilées grillées

• Sucre glace

ملاحظة

تحضير المورينغ:

اخفقي 3 بياض بيض مع قرصة ملح و أنيفي 225 غ سكر على 5 مرات عندما تحصلين على خليط ثخني أضيفي الكاوكاو و اخلطي برفق.

Observation

Préparation de la meringue :

Batte 3 blancs d'œuf avec une pincée de sel puis ajouter 225 g de sucre sur 5 fois jusqu'à ce que le mélange devient neigeux. Ajouter les cacahuètes moulues et mélanger délicatement.



كريات بالعقدة

Boules farcies



حضري العقدة، في وعاء ضعي حلوة الترك و الكاوكاو و الجبلجان و جوز الهند و اجمعي العقدة بالمربي حتى تصبح متماسكة.

Préparer la farce : dans un bol, mettre la halwa turque, les cacahuètes, les grains de sésame et la noix de coco et ramasser la farce avec la confiture jusqu'à consistance.



شكلي كريات بوزن 30 غ ثم ابعثيها و ضعي كرية من العقدة بوزن 15 غ و أغلقي ثم ادخليها الفرن حتى تستوي.

Former des boules de 30 g, les abaisser sur la main et mettre une boule de 15 g et enfourner jusqu'à cuisson.



عندما تستوي الكريات، أظلي السطح بالمربي ثم رمدي الكريات في جوز الهند و زينها بخطوط من الشكولاتة البيضاء .

Une fois les boules cuites, badigeonner la surface de confiture ensuite les rouler dans la noix de coco et décorer avec des traits de chocolat noir.



انثري السكر من فوق.

Saupoudrer de sucre glace.

الصفادير

- عجينة (الطري ص 52)
- العقدة (الحشو)
- حلوة الترك
- جبلجان محمص
- كاوكاو
- جوز الهند
- 3 ملاعق كبيرة مربى

INGREDIENTS

- La pâte (voir page 52)
- La farce :
- Halwa turque
- Grains de sésame grillé
- Cacahuètes
- Noix de coco
- 2 cuillères à soupe de confiture



Tcharek

التشارك



حضري العجينة ثم شكلي حلقات مثل التشارك و أدخلها الفرن حتى تستوي.

Préparer la pâte puis façonner des croissants (forme de tcharek) et enfourner jusqu'à cuisson.



عندما يستوي التشارك، أظلي السطح بالمربي و رمديه في الكاوكو للمرحي.

Une fois les tchareks cuits, badigeonner la surface de confiture et enrober de cacahuètes moulues.



انثري السكر الناعم من فوق التشارك.
Saupoudrer de sucre glace.

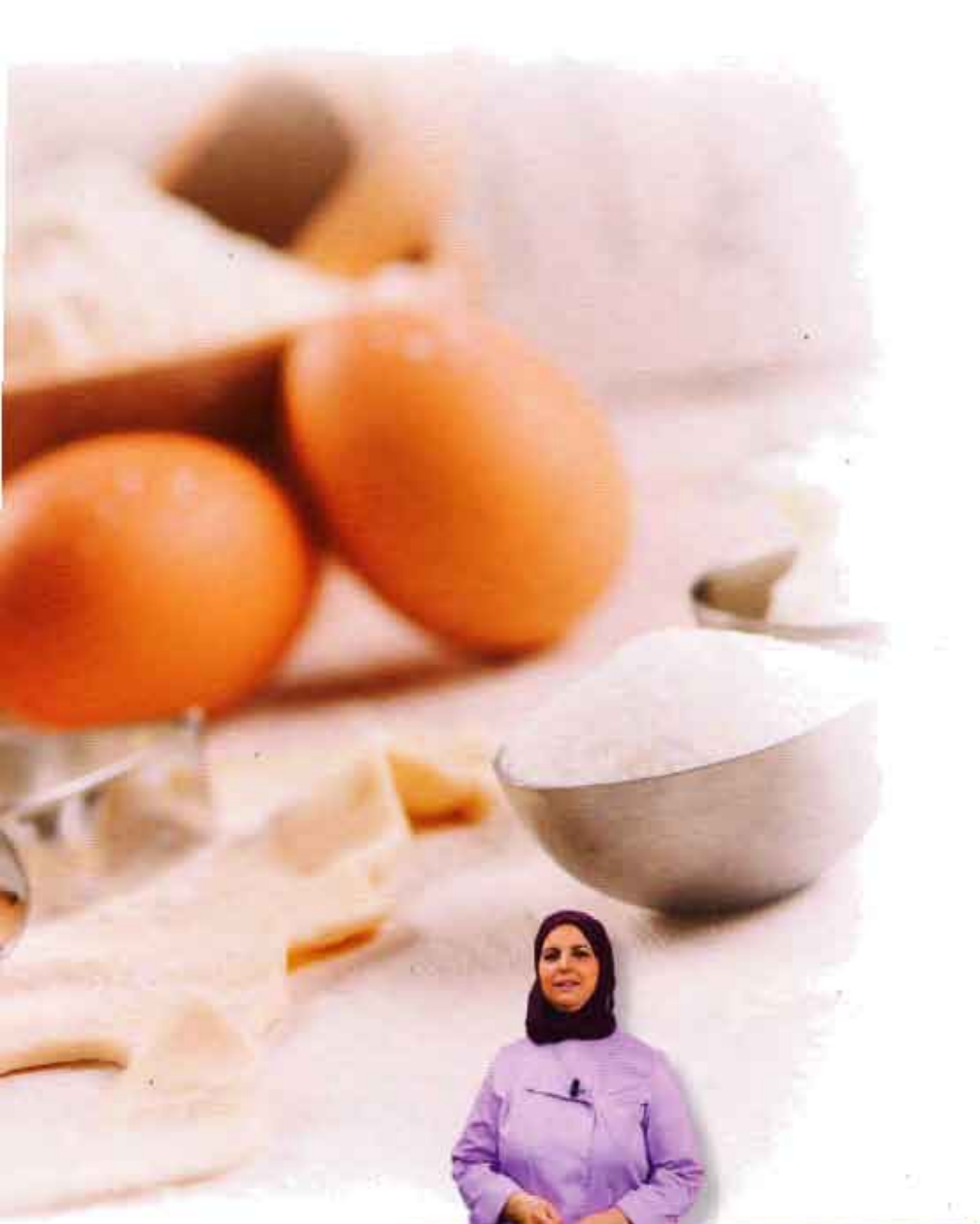
المقادير

- العجينة (انظري ص 52)
- الفوفريط مرحي
- مربى المشمش
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- La pâte (voir page 52)
- Gaufrettes moulues
- Confiture d'abricots
- Sucre glace





Delhoum Fatma-Zohra



Samira^{tv}



**Safia
garanti
le bon goût
de vos plats**

safia



safia



قناة سميرة
أول قناة جزائرية لفن الطبخ و الخياطة



Samira^{tv}

Ça m'ira bien



NI ESAT 12418 H 27500

31 شارع وزان بمدينة الجزائر
هاتف: 00 213 21 21 11 05 - 00 213 21 20 33 99
موبايل: 00 213 556 380 100

www.editionlplume.com
www.tv-samira.com





Samira™



Cuisine facile
de A à Z

30 recettes

DELHOUM FATMA-ZOHRRA

Pâte magique

Vu à la
Télé



Edition
La Plume

Dépot légal : 3655 - 2015



9 789947 273920