

**l'algéroise - gâteaux algérien visuel parait compliqué
mais c'est très simple avec de la patience**



Ingrédients (4 personnes):

Pour la pâte :

200g mesures de farine

70g de margarine fondue

1 c-à-c d'extrait de vanille

Eau de fleur d'oranger + un peau d'eau

Pour la farce :

250 d'amandes finement moulues

150g de sucre glace

1 c-à-c bien pleine de zeste de citron

1 à 2 œufs selon la grosseur

sirop : miel et fleur d'oranger

Préparation:

1 - Travailler la farine tamisée avec la margarine fondue et l'extrait de vanille ; mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et bien travailler le tout avec la paume des mains jusqu'à obtention d'une pâte lisse et ferme.

Couvrir de papier film alimentaire et laisser reposer au frais pendant une heure.

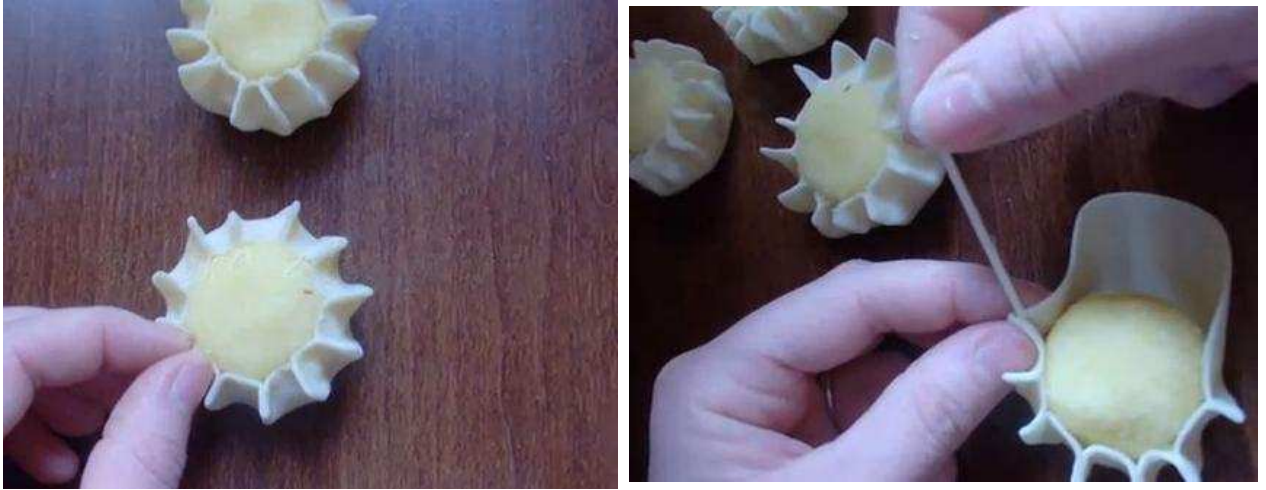
2 - Pendant ce temps, préparer la farce avec les ingrédients donnés, en battant bien avec la main pendant 15 min afin d'obtenir une farce molle et aérée. Former des petites boules de la grosseur d'une noix .Mettez les sur le coté pour après. Couvrir de papier film.

3 - Reprendre la pâte, sur un plan fariné à l'aide d'un rouleau à pâtisserie l'étaler sur une épaisseur très fine. Passer à la machine à pâte au n°5 et n°7. Découper des disques de 8cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce, si vous n'avaez pas l'emporte pièce utilisez une tasse ou un verre +/- 8 cm environ.

4 - Mettre au centre de chaque disque la boule de farce



5 - il faut pincer légèrement à l'aide de pouce et l'index pour faire plusieurs petits plis, pour mieux faire pénétrer la farce dans ces plis j'ai utilisé un cure dent.



reformez bien les plis

Déposer les dans un plats et faire cuire au four
pendant 17 minutes a 200°C

une fois cuit vous prenez le miel tiédis mélangez à un
peu de fleur d'oranger et vous les plonger délicatement
dedans.

Laissez refroidir et égoutter.