

جكون خديجة

اطباق  
و تدابير

# خاص بالتحليات

15 وصفة

مدونة ميديا لكتب الطبخ

[mediacookbooks.blogspot.com](http://mediacookbooks.blogspot.com)





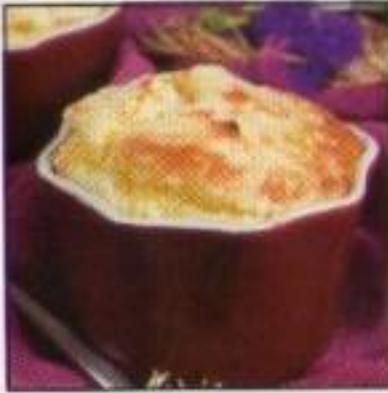
4

الكريمة المحروقة  
Crème brûlée



2

أكواب كريمة الفواكه  
Verrines de crème  
de fruits



12

سوفلي البرتقال  
Soufflé à l'orange



10

الكريمة المقلوبة  
Crème renversée



20

التحلية الملكية  
Dessert royal



18

التيراميسو (بدون بيض)  
Tiramisu (sans œufs)



28

حلوى البابا بالشكولاتة  
Babas au chocolat



26

حلوى السافرين  
Safarins



8

حلوى بالكريمة المقلوقة  
Gâteau à la crème  
renversée



6

المحلي باللوز  
M'helbi aux amandes



16

تشيز كيك بالفواكه  
Cheese cake aux fruits



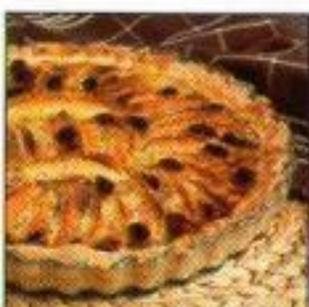
14

تشيز كيك بالفواكه المسكرة  
Cheese cake aux noix



24

كريمة الشكولاتة بالسميد  
Crème chocolat à  
la semoule



22

قطيرة التفاح  
Tarte aux pommes



30

قطيرة الليمون  
Tarte au citron



Édition LA PLUME  
21, rue Soummeh Mohamed - Bordj (Algérie) - Algérie  
Tél/Fax: 00 213 21 21 11 83 - 00 213 21 20 81 84  
Mobile: 00 213 556 340 330  
Site-Web: www.editionlaplume.com

تتميز بمنتجاتها المتميزة، ذات الجودة العالية، المصنوعة يدوياً، وتتميز بمنتجاتها المتميزة، ذات الجودة العالية، المصنوعة يدوياً، وتتميز بمنتجاتها المتميزة، ذات الجودة العالية، المصنوعة يدوياً.

## أكواب كريمة الفواكه

### المقادير

#### الكريمة :

- 5 صفار البيض
- 125 غ سكر
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- ½ لتر حليب
- 30 غ زبدة
- مايزينة

#### التزيين :

- بسكويت الملعقة
- فواكه موسمية
- شراب الفواكه (اختياري)

### INGRÉDIENTS

#### La crème :

- 5 jaunes d'œuf
- 125 g sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- ½ litre de lait
- 30 g de beurre
- Maïzena

#### Décoration :

- Biscuit langue de chat
- Fruits de saison
- Sirop de fruits (facultatif)

زيلي الكؤوس بالفواكه و كريمة الشلتبي.  
استعملي الفواكه الطرية فقط لهذه التحلية.

Décorer les verrines avec les fruits et la crème chantilly.

Utiliser les fruits tendres pour ce dessert.

## Verrines de crème de fruits



1 داخل كسرولة، ضعي الحليب مع نصف كمية السكر و الفانيليا و اتركه يغلي.  
Dans une casserole, mettre le lait avec la moitié du sucre et la vanille, porter à ébullition.



2 داخل و عاء، باستعمال المضرب اليدوي أخلطي صفار البيض مع باقي السكر و أخفقي جيدا ثم أضيفي المايزينة و الحليب الساخن.

Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œuf avec l'autre moitié du sucre, bien fouetter et ajouter la maïzena et le lait chaud.



3 أفرغي الخليط داخل الكسرولة و اصلي التحريك ثم أضيفي الزبدة و ضعي الكسرولة على النار.

Verser le mélange dans une casserole et continuer à remuer puis ajouter le beurre, mettre la casserole sur le feu.



4 أفرغي الكريمة المحصل عليها داخل و عاء و غطيها بغلم البلاستيك و اتركها تبرد.  
Verser la crème obtenue dans un saladier et couvrir avec un film plastique. Laisser refroidir.



5 قطعي بسكويت الملعقة إلى مكعبات و شربها في شراب الفواكه ثم ضعها داخل الكؤوس.

Couper les biscuits à la cuillère en cubes, les tremper dans le sirop de fruits puis les disposer dans les verrines.



6 أخفقي الكريمة الباردة بالمضرب الكهربائي و ضعها في كيس الحلواني و املئي الكؤوس إلى النصف ثم ضعي الفواكه المقطعة من فوق ثم غطيها بطبقة أخرى من الكريمة.

Batte la crème froide avec un batteur électrique, la mettre dans une poche à douilles puis remplir les verrines à moitié avec cette crème et ajouter dessus les fruits coupés et couvrir avec une autre couche de crème.



مدونة ميديا لكتب الطبخ

[mediacookbooks.blogspot.com](http://mediacookbooks.blogspot.com)

# الكريمة المحروقة

## المقادير

- 1 كأس كريمة طازجة (¼ لتر)
- 3 بيض
- 3 صفار بيض
- 150 غ سكر
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- ملعقة صغيرة فانيليا

## INGRÉDIENTS

- 1 verre de crème fraîche (¼ de litre)
- 3 œufs
- 3 jaunes d'œuf
- 150 g sucre
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à café de vanille

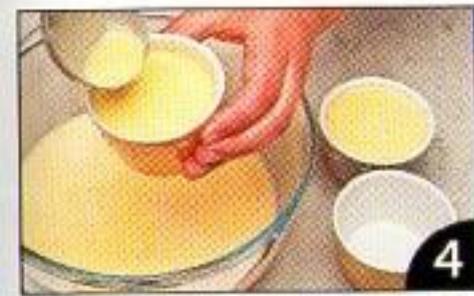
• لمعرفة إذا كانت الكريمة نضجت أم لا، ضعي عودا خشبيا وسط الكريمة إن أخرجته جافا يعني أن الكريمة استوت وإن أخرجته به بقايا من الكريمة فهذا يعني أنها لم تستو.

• يمكنك استعمال السكر البني لتثريه فوق الكريمة عوض السكر العادي.

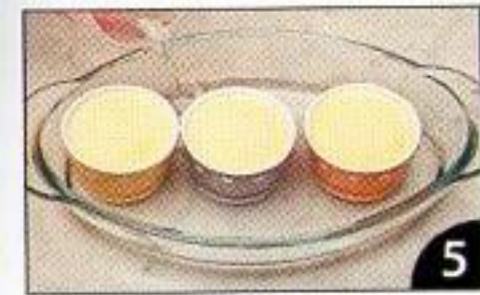
• Pour savoir si la crème est cuite ou ne pas, piquer un cure-dent au milieu, si ce dernier ressort sec c'est que la crème est cuite et si vous le ressortez avec des restes de crème c'est que la crème n'est pas encore cuite.

• Vous pouvez parsemer du sucre roux sur la crème au lieu du sucre blanc.

# Crème brûlée



4 باستخدام الغراف صبي الخليط المتحصل عليه داخل قوالب صغيرة.  
Avec une louche, verser le mélange préparé dans des ramequins.

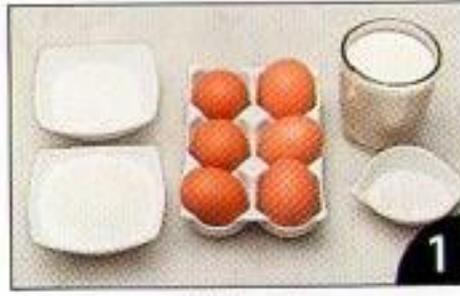


5 ضعي القوالب داخل قالب مملوء بالماء و ادخليها فرن درجة حرارته 200° و اتركها حتى تتماسك الكريمة.  
Mettre les ramequins dans un moule rempli d'eau et l'enfourner à 200°. Laisser au four jusqu'à épaississement.



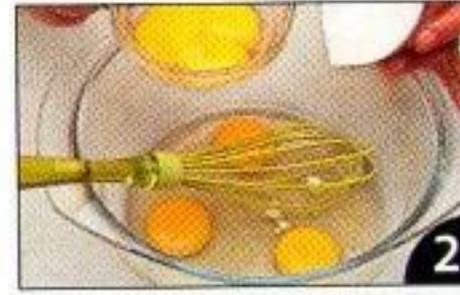
6 أخرجي قوالب الكريمة من الفرن وانثري فوقها السكر ثم احرقه باستخدام نفثة المطبخ أو أعيدي إدخال القوالب الفرن مع إشعاله من فوق.

Faire sortir les ramequins de crème du four et parsemer de sucre puis le brûler avec un chalumeau de cuisine ou les remettre au four en allumant le grill.



1 حضري المقادير.

Préparer les ingrédients.



2 داخل وعاء، ضعي البيض و صفار البيض و السكر و الفانيليا و اخفقي جيدا بالمضرب اليدوي.

Dans un saladier, mettre les œufs, les jaunes d'œuf, le sucre et la vanille, bien battre avec le fouet.



3 أضيفي الكريمة الطازجة و واصلي الخفق حتى تمتزج جميع المكونات.

Ajouter la crème fraîche et continuer à battre jusqu'à incorporation de tous les ingrédients.



## M'helbi aux amandes



عندما تحصلين على كريمة كثيفة أضيفي ثلاث قطرات ماء الزهر و أطفئي النار.

Une fois la crème épaisse obtenue, ajouter trois gouttes d'eau de rose et éteindre le feu.



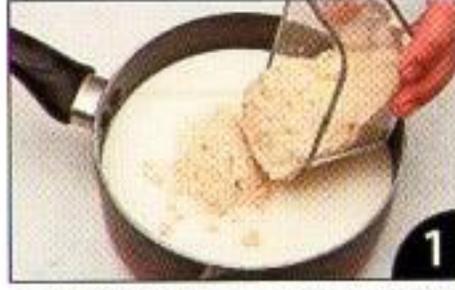
صببي كريمة الأرز المطهوه داخل قوالب صغيرة أو قالب كبير مع ملئها كلياً.

Verser la crème de riz cuite dans des ramequins ou un grand moule en les remplissant complètement.



زيني المحلبي بالقرفة و حبات اللوز و الجوز المقطع إلى نصفين و الزبيب.

Décorer votre m'helbi avec de la cannelle et quelques amandes et noix coupées en deux plus les raisins secs.



داخل كسرولة، ضعي الحليب البارد مع السكر و الأرز المرحي و اللوز المرحي رقيقاً.

Dans une casserole, mettre le lait froid avec le sucre, la crème de riz et les amandes moulues finement.



أضيفي ماء الزهر و الزبيب الأصفر و ضعي الكسرولة على نار هادئة.

Ajouter l'eau de rose et les raisins secs jaunes puis mettre la casserole sur feu doux.



أتركي الخليط حتى يصل درجة الغليان مع التحريك الدائم باستعمال السباتولة، حتى يصبح الخليط كثيفاً.

Porter le mélange à ébullition tout en remuant sans arrêt avec une spatule, jusqu'à ce que le mélange épaississe.

## المحلبي باللوز

### المقادير

- 7 كيلات حليب بارد
- كيلة أرز مرحي
- كيلة سكر
- كيلة لوز مرحي رقيق
- ½ كيلة زبيب أصفر

### التزيين :

- قرفة
- جوز
- لوز
- زبيب أصفر

### INGRÉDIENTS

- 7 mesures de lait froid
- 1 mesure de crème de riz
- 1 mesure de sucre
- 1 mesure d'amandes moulues finement
- ½ mesure de raisins secs jaunes

### Décoration :

- Cannelle
- Noix
- Amandes
- Raisins secs jaunes

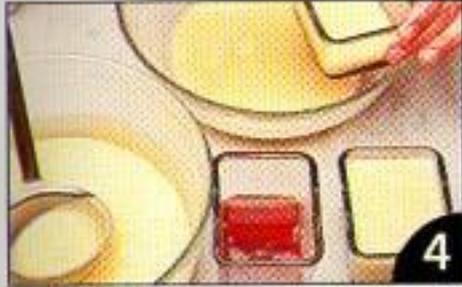
يمكنك الإستغناء عن استعمال اللوز المرحي في المحلبي.

Vous pouvez préparer le m'helbi sans ajouter les amandes moulues.



## Gâteau à la crème renversée

## حلوى بالكريمة المقلوبة



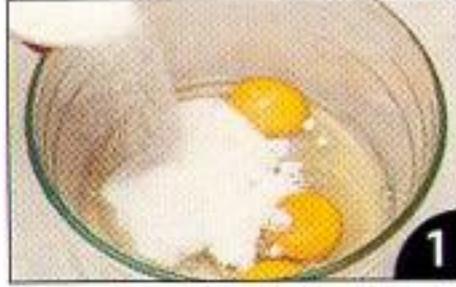
4  
املئي القوالب الصغيرة المغطاة بالكراميل في قاع الكأس بالكريمة.

Remplir à moitié les ramequins couverts de caramel au fond de la crème.



5  
املئي النصف الثاني من القوالب بالعجينة المحضرة.

Remplir la deuxième moitié avec la pâte préparée.



1  
حضري العجينة : داخل وعاء، ضعي البيض و السكر و اخفقي جيدا حتى يصبح الخليط أبيضاً.

Préparer la pâte : dans un saladier, mettre les œufs et le sucre et bien fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



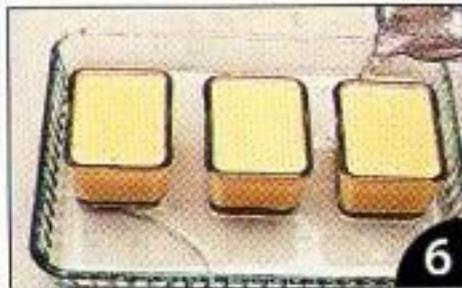
2  
أضيفي الزبدة الطرية و واصلي الخفق.

Ajouter le beurre mou et continuer à battre.



3  
في الأخير ضعي الفرينة و امزجها مع باقي المكونات باستعمال ملعقة خشبية.

A la fin, mettre la farine et l'incorporer aux restes des ingrédients avec une spatule en bois.



6  
ضعي القوالب الصغيرة داخل قالب كبير و املئيه بالماء و ادخليه فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 إلى 20 دقيقة.

Mettre les ramequins dans un moule rempli d'eau, l'enfourner à 180° pendant 15 à 20 minutes.

### المقادير

العجينة :

• 3 بيض

• 70 غ فرينة

• 70 غ سكر

• 20 غ زبدة (اختياري)

• ملعقة صغيرة فانيليا

• الكريمة المقلوبة (أنظري

الصفحة 10)

• الكراميل (أنظري الصفحة 10)

### INGRÉDIENTS

La pâte :

• 3 œufs

• 70 g de farine

• 70 g de sucre

• 20 g de beurre (facultatif)

• Une cuillère à café de vanille

• La crème renversée (voir page 10)

• Caramel (voir page 10)

يمكن سقي الحلوى بشربات الفواكه أو شربات خفيفة و تقديمها مع الفواكه الموسمية.

Vous pouvez arroser le gâteau avec un sirop de fruits et la servir avec des fruits de saison.



## Crème renversée

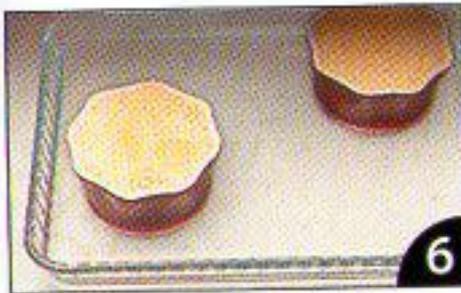


4 حضري الكريمة : داخل وعاء، اخفقي البيض مع السكر و الفانيليا ثم اضيفي الحليب الساخن.

Préparer la crème : dans un saladier, battre les œufs avec le sucre et la vanille puis ajouter le lait chaud.



5 املئي القوالب كلياً بالكريمة المحضرة.  
Remplir les ramequins avec la crème préparée.



6 ضعي القوالب داخل قالب كبير و املئي بالماء ثم غطيه بورق الألمنيوم و ادخليه الفرن حتى تتماسك الكريمة.

Mettre les ramequins dans un moule rempli d'eau, couvrir de papier aluminium et mettre au four jusqu'à ce que la crème devienne sèche.

عند إخراجها من الفرن دعها تبرد ثم ضعي قوالب الكريمة في الثلاجة و عند تقديمها أقليها في صحن التقديم و زينها بقطع الفواكه.

Une fois les ramequins sortis du four, laisser refroidir au frigo et au moment de servir renverser la crème sur le plat, décorer avec quelques morceaux de fruit.



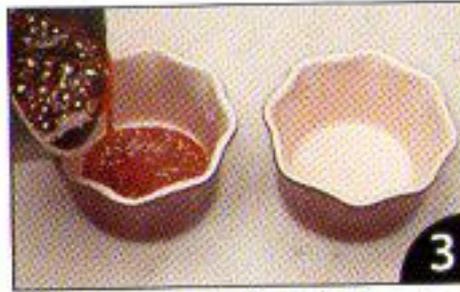
1 داخل كسرتين، ضعي الحليب في الأولى و حضري الكراميل في الثانية : ضعي السكر و الماء.

Dans deux casseroles, mettre le lait dans la première et préparer le caramel dans la deuxième : mettre le sucre et l'eau.



2 عندما يذوب السكر و يتحول لون الكراميل إلى بني انزعها من النار.

Une fois le sucre fondu et que sa couleur tourne au miel, retirer la casserole du feu.



3 أفرغي الكراميل الساخن داخل قوالب صغيرة و دعها تبرد.

Verser le caramel chaud dans les ramequins et laisser refroidir.

## الكريمة المقلوبة

### المقادير

الكراميل :

- 4 ملاعق كبيرة سكر
- 1 ملعقة كبيرة ماء

الكريمة :

- 5 بيض
- نصف لتر حليب
- 125 غ سكر
- ملعقة كبيرة فانيليا

### INGRÉDIENTS

#### Caramel :

- 4 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe d'eau

#### La crème :

- 5 œufs
- Un demi-litre de lait
- 125 g de sucre
- 1 cuillère à soupe de vanille

يمكنك استعمال الكريمة الطازجة دون غليها و تعويضها بنصف كمية الحليب لتحصير وصفة الحلوى بالكريمة المقلوبة.

Vous pouvez utiliser la crème fraîche sans la bouillir au lieu du demi-litre de lait pour préparer le gâteau à la crème renversée.



## سوفلي البرتقال

### المقادير

- 3 صفار بيض
- 3 بياض بيض
- عصير 2 برتقال (¼ لتر)
- 25 غ مايزينة
- 3 ملاعق سكر
- فانيليا
- بشور البرتقال

### INGRÉDIENTS

- 3 jaunes d'œuf
- 3 blancs d'œuf
- Jus de deux oranges (¼ de litre)
- 25 g de maïzena
- 3 cuillères à soupe de sucre
- Vanille
- Zeste d'orange

يمكن تحضير هذه التحلية بعصير البرتقال أو الليمون.

Cette recette peut être préparée avec un jus d'orange ou de citron.

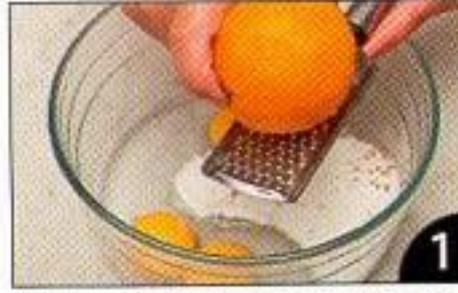
## Soufflé à l'orange



4

أفرغي الخليط داخل كسرولة وضعيه على النار مع التحريك المتواصل حتى تحصل على كريمة كثيفة.

Verser le mélange dans une casserole et mettre sur le feu tout en remuant jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



1

داخل وعاء، ضعي صفار البيض و السكر و الفانيليا و بشور البرتقال.

Dans un saladier, mettre les jaunes d'œuf, le sucre, la vanille et le zeste d'orange.



5

أخفقي بياض البيض حتى يتضاعف حجمه و يصبح كالثلج و أضيفيه إلى الكريمة على ثلاث مرات مع الخلط برفق.

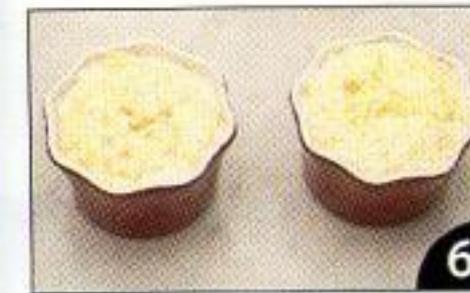
Battre les blancs en neige, l'incorporer en 3 fois à la crème en remuant délicatement.



2

أضيفي المايزينة و اخلطي جيدا.

Ajouter la maïzena et bien mélanger.



6

ضعي الكريمة داخل قوالب صغيرة و ادخليها فرن درجة حرارته 180° حتى يتضاعف حجمه و قدميه فور إخراجه من الفرن.

Verser la crème dans des ramequins, les mettre dans un four à 180° jusqu'à ce qu'elle double de volume, faire sortir du four et servir aussitôt.



3

أضيفي عصير البرتقال تدريجياً مع مواصلة الخلط.

Ajouter le jus d'orange progressivement tout en remuant.



## Cheese cake aux noix

## تشيز كيك بالفواكه المسكرة



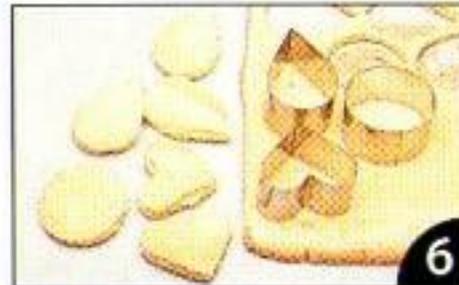
4 نوبي ورقة الجيلاتين في الماء الساخن و صبيه داخل وعاء الكريمة الطازجة. اخلطي.

Faire fondre la gélatine dans l'eau chaude puis la verser dans le saladier de la crème fraîche. Mélanger.



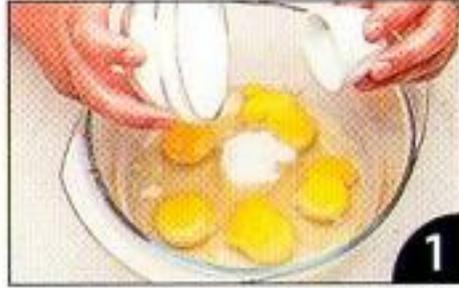
5 اضيفي الفواكه المسكرة و جبن الحمية المخفوق و اخلطي برفق.

Ajouter les fruits confits et le fromage régime fouetté et mélanger délicatement.



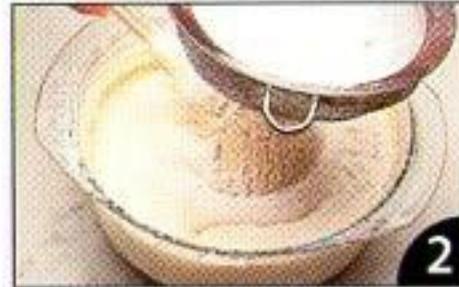
6 أخرجي بسكويت الرولي من الفرن و قطعها بقوالب مختلفة الأشكال.

Faire sortir le biscuit roulé du four et le découper avec des moules de différentes forme.



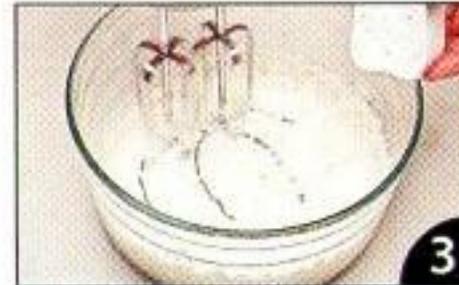
1 داخل وعاء، أخفقي البيض مع السكر و الفانيليا لمدة ربع ساعة حتى يتضاعف حجم الخليط و يصبح خفيفا.

Dans un saladier, battre le sucre avec la vanille pendant un quart d'heure jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne plus léger.



2 اضيفي الفرينة المغزولة و اخلطي بشكل دائري و برفق. أفرغي الخليط داخل صينية الفرن المغلفة بورق الطهي و ادخليها فرن درجة حرارته 180° لمدة ربع ساعة.

Ajouter la farine tamisée et mélanger en rond et délicatement. Verser la pâte dans un plat couvert de papier sulfurisé et enfourner à 180° pendant un quart d'heure.



3 حضري الكريمة : داخل وعاء، اخفقي الكريمة الطازجة حتى تصبح كثيفة ثم اضيفي الفانيليا و السكر الناعم.

Préparer la crème : dans un saladier, battre la crème fraîche jusqu'à épaississement puis ajouter la vanille et le sucre glace.

### المقادير

#### عجينة الرولي :

- 5 بيض
- 100 غ سكر
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 100 غ فرينة
- فرصة ملح

#### الكريمة :

- 2 جبن الحمية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 كأس كريمة طازجة
- علبة فواكه مسكرة ملونة
- ورقة جيلاتين

### INGRÉDIENTS

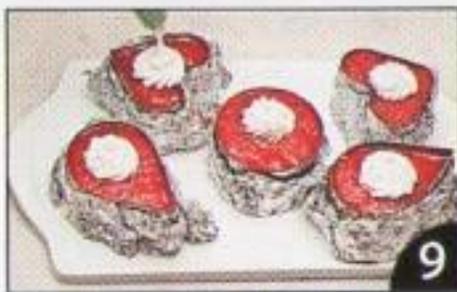
#### Le biscuit roulé :

- 5 œufs
- 100 g de sucre
- 1 cuillère à café de vanille
- 100 g de farine
- 1 pincée de sel

#### • La crème :

- 2 pots de fromage régime
- 80 g de sucre glace
- 1 verre de crème fraîche
- 1 boîte de fruits confits colorés
- Une feuille de gélatine

للحصول على نتيجة جيدة عند تحضير البسكويت، استعملي البيض بدرجة حرارة الغرفة و لا تضعيه في التلاجة.  
Pour obtenir un meilleur résultat en préparant le biscuit roulé, utiliser les œufs qui sont d'une température ambiante et non pas ceux du frigo.



9 زيني قوالب الكايك بالجيلاتين الحمراء و المعطرة بنكهة الفراولة و الكريمة المخفوقة.

Décorer les moules du cake avec de la gélatine rouge aromatisée avec du parfum de fraises et la crème fouettée.



8 غطي قوالب البسكويت بكريمة الفواكه المسكرة المحضرة و غطيها بقطعة أخرى من البسكويت و اسقيها بالشربات أيضا.

Couvrir les moules de biscuit de crème de fruits confits préparée et couvrir avec un autre morceau de biscuit et l'imbeber de sirop.



7 ضعبي البسكويت المقطع داخل القوالب المغلقة بورق الألمنيوم و باستعمال الفرشاة، اسقيها بالشربات المحضر مسبقا.

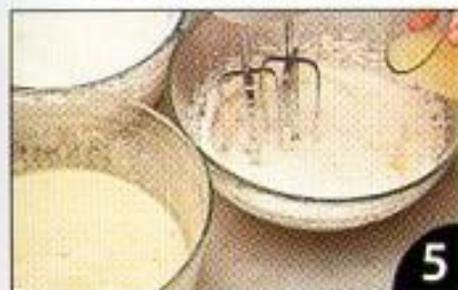
Mettre le biscuit découpé dans les moules couverts de papier aluminium et à l'aide d'un pinceau les imbeber de sirop préparé.

## Cheese cake aux fruits



داخل وعاء، بللي مسحوق الجيلاتين بالماء الساخن وأضيفيه إلى البيض مع مواصلة الخفق.

Dans un saladier, mouiller la gélatine avec de l'eau chaude e l'ajouter aux œufs en continuant à battre.



أخفقي المسكربون مع السكر و عصير الليمون و أضيفيه إلى الكريمة الطازجة المخفوقة أيضا.

Fouetter le mascarpone avec le sucre et le jus de citron et l'ajouter à la crème fraîche fouettée aussi.



أضيفي خليط البيض و الشرابات إلى الكريمة و امزجيهما برفق مع المسكربون ثم ضعي الخوخ المقطع إلى مربعات صغيرة.

Ajouter le mélange d'œufs et sirop à la crème fraîche et l'incorporer délicatement au mascarpone puis ajouter la pêche coupée en dés.



داخل كسرولة، ذوبي الزبدة و ارحي البسكويت ثم أضيفي الزبدة المنذوبة.

Dans une casserole, faire fondre le beurre, mixer les biscuits puis ajouter le beurre fondu.



ضعي البسكويت المرحي و الممزوج مع الزبدة داخل القالب و ابسطيه جيدا ثم ادخليه الثلاجة.

Mettre les biscuits moulus et mélangés avec le beurre dans un moule puis l'abaisser complètement et mettre au frigo.



حضري شراب السكر بخلط نصف كوب صغير من الماء مع السكر و اتركه يغلي. أخفقي صفار البيض ثم أضيفي الشرابات المحضر حتى يتضاعف حجم الخليط.

Préparer le sirop du sucre en mélangeant un demi verre d'eau avec du sucre et porter à ébullition. Battre les jaunes d'œufs puis ajouter le sirop et fouetter jusqu'à ce que le mélange double de volume.

## تشيز كيك بالفواكه

### المقادير

- علبة و نصف بسكويت الزبدة 250 غ
- 120 غ زبدة
- علبة مسكربون
- 3 صفاربيض
- ¼ لتر كريمة طازجة مخفوقة
- 160 غ سكر
- 30 غ مسحوق الجيلاتين
- عصير حبة ليمون
- علبة خوخ بالشراب

### INGRÉDIENTS

- 1 boîte et demie de biscuit petit beurre (250 g)
- 120 g de beurre
- 1 boîte de mascarpone
- 3 jaunes d'œufs
- ¼ litre de crème fraîche fouettée
- 160 g de sucre
- 30 g gélatine en poudre
- Le jus d'un citron
- Une pêche avec son sirop

يمكن استبدال جبن المسكربون في هذه الوصفة ( و جميع الوصفات التي تحتوي على جبن المسكربون) بالجبن الأبيض.

Vous pouvez remplacer le mascarpone dans cette recette (et toutes les recettes contenant du mascarpone) par du fromage blanc.



زيني الشيز كايك بالخوخ المقطع إلى شرائح و الكريمة الطازجة.

Décorer le cheese cake avec des tranches de pêche et de crème fraîche fouettée.



مغسي القالب بالفيلم البلاستيكي و أدخليه الثلاجة حتى تتماسك الكريمة جيدا.

Couvrir le moule de film plastique et remettre au frigo jusqu'à ce que la crème durcisse.



أخرجي القالب من الثلاجة و أفرغي الكريمة المحضرة من فوق.

Faire sortir le moule de galette des biscuits et verser dessus la crème préparée.

## Tiramisu (sans œufs)

## التيراميسو (بدون بيض)



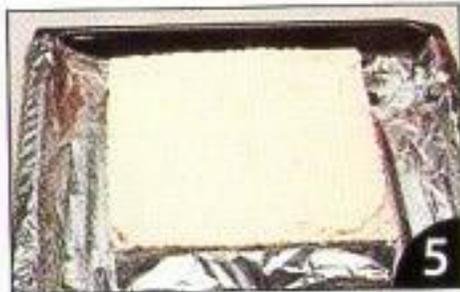
أغطسي البسكويت المتبقي في القهوة و غطي طبقة الكريمة بالبسكويت المتبقي.

Tremper les biscuits à la cuillère dans le café et couvrir la crème.



داخل وعاء بارد، أخفقي المسكربون مع السكر و الفانيليا و الكريمة الطازجة حتى تحصل على كريمة كثيفة بحجم مضاعف.

Dans un saladier froid, battre le mascarpone avec le sucre, la vanille et la crème fraîche jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et qui a doublé de volume.



في الأخير ضعي طبقة أخرى من الكريمة و غطي التيراميسو كلياً.

A la fin, mettre une autre couche de la crème et couvrir avec tout le tiramisu.



أغطسي حبات بسكويت الملعقة داخل القهوة و ضعها داخل القالب المغطى بورق الألمنيوم.

Tremper les biscuits à la cuillère dans le café et les disposer dans le moule couvert de papier aluminium.



ذري غبرة الكاكاو المغريل فوق التيراميسو و زينيه بكريمة الشانتيي.

Saupoudrer le tiramisu de poudre de cacao tamisée et décorer avec la crème chantilly.



غطى البسكويت المبلل بالقهوة بطبقة من الكريمة المحضرة.

Couvrir le biscuit trempé dans le café de la crème préparée.

### المقادير

- ½ لتر قهوة باردة
- 2 كيس بسكويت الملعقة
- علبة جبن المسكربون
- 1 علبة كريمة طازجة كثيفة
- ½ كأس كريمة سائلة
- 150 غ سكر
- فانيليا
- التزيين :
- رقائق الشكولاتة
- غبرة الكاكاو
- غبرة الشانتيي

### INGRÉDIENTS

- ½ litre de café froid
- 2 paquets de biscuits à la cuillère
- 1 boîte de mascarpone
- 1 boîte de crème fraîche épaisse
- ½ verre de crème liquide
- 150 g de sucre
- Vanille

### Décoration :

- Chips de chocolat
- Poudre de cacao
- Poudre de chantilly

يمكن استعمال القهوة الفورية، كما يمكنك استعمال بسكويت الزولي لو وضعها كطبقة سفلية.

Vous pouvez utiliser du café instantané, vous pouvez aussi utiliser le biscuit roulé comme fond du cheese cake.



## Dessert royal



4

غطي القالب بورق الألمنيوم و أدخليه فرن درجة حرارته 200° حتى تتماسك الكريمة. أخرجي القالب من الفرن.

Couvrir le moule de papier aluminium et mettre au four à 200° jusqu'à durcissement de la crème puis faire sortir du four.



1

في وعاء، ضعي البيض و السكر و الفانيليا السائلة و الكريمة و الحليب و اخفقي جيدا بالمضرب اليدوي.

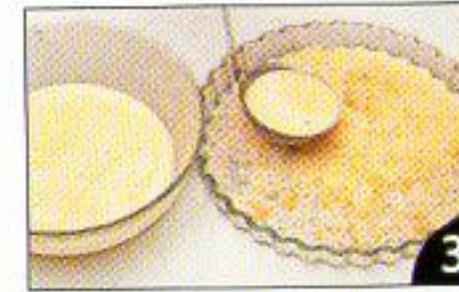
Dans un saladier, mettre les œufs, la vanille liquide, la crème et le lait. Bien battre à l'aide d'un fouet.



2

انثري الخبز اليابس المرحي فوق القالب و اضيفي بشور الليمون.

Parsemer la chapelure sur le moule puis ajouter le zeste de citron.



3

أفرغي الخليط المحضر و املئي القالب كلياً، ثم ضعيه في حمام مائي.

Verser le mélange préparé jusqu'à le remplir complètement et le mettre au bain marie.



5

داخل و عاء، ضعي بياض البيض و السكر و الفانيليا ثم اخفقي بياض البيض حتى تحصلي على مورينغ كثيف بحجم مضاعف.

Dans un saladier, mettre les blancs d'œuf, le sucre et la vanille puis battre les blancs en neige.



6

ضعي المورينغ داخل كيس الحلواني، زيني القالب الذي أخرجته من الفرن بتشكيل المورينغ و احرقيه بعد ذلك بنافثة المطبخ.

Mettre la meringue dans une poche à douilles, décorer le moule sorti du four en façonnant la meringue et bruler avec un chalumeau de cuisine.



## التحلية الملكية

### المقادير

- 7 بيض
- 3 صفار بيض
- 1 كأس كريمة طازجة
- 5 ملاعق كبيرة خبز يابس مرحي
- فانيليا سائلة
- بشور حبة ليمون
- مورينغ فرنسية :
- 3 بياض بيض
- 250 غ سكر
- عطر الفانيليا

### INGRÉDIENTS

- 7 œufs
- 3 jaunes d'œuf
- 1 verre de crème fraîche
- 5 cuillères à soupe de chapelure
- Vanille liquide
- Zeste d'un citron

### Meringue française :

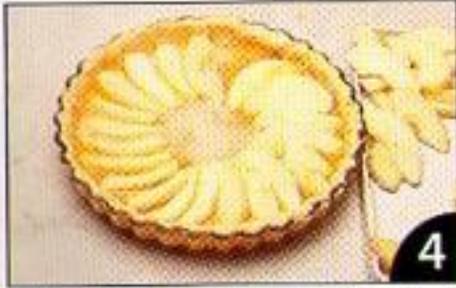
- 3 blancs d'œuf
- 250 g de sucre
- Extrait de vanille

عند خفق البيض إستعملي فقط أواني الإينوكس أو الزجاج أو البلاستيك حتى يتضاعف حجم البيض.

Quand vous fouettez les œufs, utilisez uniquement les ustensiles en inox, en verre ou en plastique jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.



## Tarte aux pommes



أفرغي الكريمة المحضرة داخل قالب العجينة ثم قشري التفاح و قطعيه إلى شرائح ثم صفيه فوق الكريمة.

Verser la crème préparée dans le moule de la pâte. Eplucher les pommes et couper en tranches puis les ranger sur la crème.



ذري السكر البني فوق التفاح و بعض حبات الزبيب الأصفر.

Parsemer les pommes de sucre roux et de raisins secs jaunes.



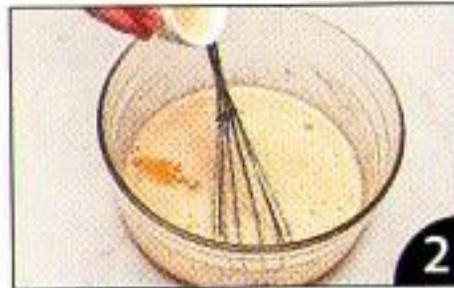
في الأخير اخفقي حبة البيض مع الكريمة الطازجة و ادهني سطح القطيرة بهذا الخليط. أدخلي القالب فرن درجة حرارته 200° و اتركيها لتستوي و تأخذ لونا ذهبيا.

A la fin, battre l'œuf avec la crème fraîche et badigeonner la surface de la tarte avec ce mélange. Enfourner la tarte à 200° et laisser cuire jusqu'à dorure.



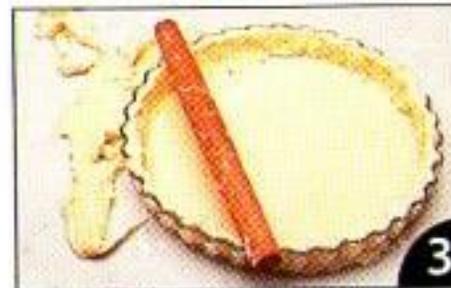
حضري العجينة : داخل وعاء، ضعي الفرينة و السكر و الزبدة الطرية و افركيها بيدك ثم أضيفي حبة البيض لجمع العجينة. شكلي كرية و ضعيها في الثلاجة لترتاح.

Préparer la pâte : dans un saladier, mettre la farine, le sucre et le beurre mou et mélanger avec les mains puis ajouter l'œuf pour ramasser la pâte. Former une boule et laisser reposer au frigo.



حضري الكريمة : داخل وعاء، ضعي البيض و اللوز و السكر و القرفة و الفانيليا، اخلطي جيدا.

Préparer la crème : dans un saladier, mettre les œufs, le sucre, la cannelle et la vanille, bien mélanger.



أخرجي العجينة من الثلاجة و ابسطيها بالحلال على طاولة مرشوشة بالفرينة ثم ضعيها داخل القالب و تخلصي من الأطراف الزائدة.

Faire sortir la pâte du frigo puis l'abaisser avec un rouleau sur une table farinée puis la mettre dans un moule et enlever le surplus de pâte.

## فطيرة التفاح

### المقادير

#### العجينة :

- 250 غ زبدة طرية
- 500 غ فرينة
- 1 بيض
- 250 غ سكر ناعم
- فانيليا

#### الحشوة :

- 2 تفاح كبير
- 100 غ زبيب أصفر

#### الكريمة :

- 3 ملاعق كبيرة لوز
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 3 بيض
- فانيليا
- قرفة

### INGRÉDIENTS

#### La pâte :

- 250 g de beurre mou
- 500 g de farine
- 1 œuf
- 250 g de sucre glace
- Vanille

#### La farce :

- 2 grosses pommes
- 100 g de raisins secs jaunes

#### La crème :

- 3 cuillères à soupe d'amandes
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 3 œufs
- Vanille
- Cannelle

في هذه التحلية استعمال القرفة اختياري. يمكنك استبدال التفاح بالإجاص.

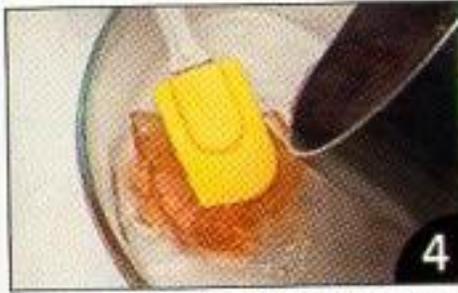
Dans ce dessert, la cannelle est un ingrédient facultatif.

Vous pouvez remplacer les pommes par des poires.



## Crème chocolat à la semoule

## كريمة الشكولاتة بالسמיד



ضعي ورقة الجيلاتين في الماء البارد ثم أعصريها و ذوبيها في نصف كوب من الماء الساخن.

Mettre la gélatine dans de l'eau froide, l'essorer puis la faire fondre dans un demi-verre d'eau chaude.



داخل كسرولة، ضعي الحليب مع السكر، أتركه حتى يصل إلى درجة الغليان.

Dans une casserole, mettre le lait et le sucre. Porter à ébullition.



أضيفي الجيلاتين إلى خليط السמיד و الشكولاتة و حركي جيدا.

Ajouter la gélatine au mélange de semoule et chocolat. Bien remuer.



أضيفي الفانيليا و حركي ثم ضعي السמיד و اللوز المرحي رقيق. واصلي التحريك.

Ajouter la vanille et remuer puis ajouter la semoule et les amandes moulues finement. Continuer à remuer.



أنزع الكسرولة من النار، أضيفي الكريمة الطازجة و الجوز المكسر و اخلطي جيدا و صببي الخليط داخل قالب ثم غطيه بالفيلم البلاستيكي و ادخليه الثلاجة.

Retirer la casserole du feu, ajouter la crème fraîche et les noix concassées, bien mélanger et verser le mélange dans un moule et couvrir avec un film plastique et mettre au frigo.



أضيفي الكاكاو و الشكولاتة السوداء مع مواصلة التحريك.

Ajouter le cacao et le chocolat noir tout en continuant à remuer.

### المقادير

- 1 لتر حليب
- 200 غ سמיד
- 250 غ شكولاتة سوداء
- 200 غ لوز مرحي رقيق
- 100 غ حبيبات الشكولاتة السوداء
- 1 ملعقة كبيرة كاكاو
- 2 ملاعق كبيرة كريمة طازجة
- 100 غ جوز مكسر
- 250 غ سكر
- ورقة جيلاتين
- التزيين :
- جوز مقطع إلى نصفين
- كريمة الشانتيي

### INGRÉDIENTS

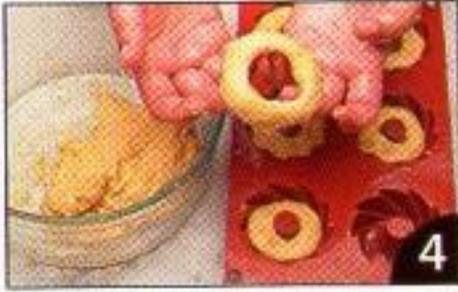
- 1 litre de lait
- 200 g de semoule
- 250 g de chocolat noir
- 200 g d'amandes moulues finement
- 100 g de pépites de chocolat noir
- 1 cuillère à soupe de cacao
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche
- 100 g de noix concassées
- 250 g de sucre
- Une feuille de gélatine
- Décoration :**
- Noix coupées en deux
- Crème chantilly

عندما تبرد الكريمة و تصبح متماسكة زينيها بكريمة الشانتيي و الجوز و حبيبات الشكولاتة.

Une fois la crème refroidie et dure, la décorer avec la crème chantilly, les noix et les pépites de chocolat.

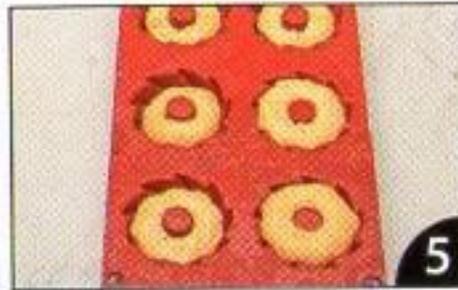


## Safarins



عندما تتخمر العجينة، قطعي كريات صغيرة و شكليها على شكل أساور و ضعيها في القوالب.

Quand la pâte aura doublé de volume, découper des boulettes et former des bracelets et les disposer dans les moules.



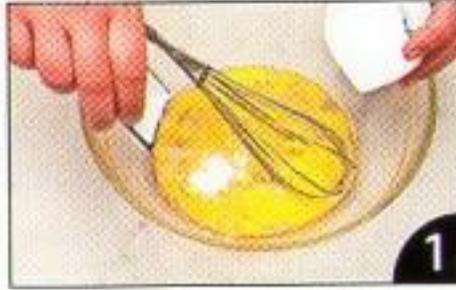
أتركي أساور السافران تتخمر مرة ثانية. ادخلي قالب السليكون فرن درجة حرارته 200° حتى تستوي جيدا و تحمر.

Laisser les bracelets de safarins lever une deuxième fois. Mettre les moules en silicone dans un four à 200° jusqu'à cuisson complète et dorure.



عند إخراج السافران من الفرن اسقيه بالشربات و زينه بكريمة الطازجة و الفواكه الموسمية.

Arroser les safarins de sirop dès leur sortie du four et décorer avec la crème chantilly et les fruits de saison.



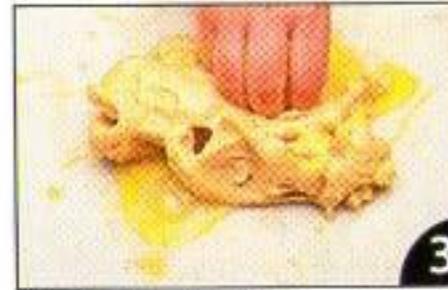
داخل و عاء، ضعي البيض و الخميرة و الملح و اخفقي بالمضرب اليدوي.

Dans un saladier, mettre les œufs, la levure et le sel et battre avec un fouet.



أضيفي الفريضة المغرولة و امزجيهما مع البيض ثم ضعي الزبدة الطرية.

Ajouter la farine tamisée et l'incorporer aux œufs puis ajouter le beurre mou.



على طاولة عمل، ادلكي العجينة ثم أضيفي حبة بيض مخفوقة قليلا و ضعيها في و عاء و ادخليها الثلاجة لتتخمر.

sur une table de travail, pétrir la pâte puis ajouter l'œuf battu légèrement et mettre la pâte dans un saladier et lisser monter dans le frigo.

## حلوى السافرين

### المقادير

- 250 غ فريضة
- 20 غ خميرة الخبز
- 5 غ ملح
- 3 بيض
- 50 غ زبدة طرية

### الشربات:

- 200 غ سكر
- 200 مل ماء
- نصف حبة ليمون
- نصف كأس ماء الزهر

### التزيين:

- كريمة طازجة
- فواكه موسمية

### INGRÉDIENTS

- 250 g farine
- 20 g levure de boulanger
- 5 g de sel
- 3 œufs
- 50 g de beurre mou

### Sirop :

- 200 g de sucre
- 200 ml d'eau
- Un demi citron
- Un demi verre d'eau de rose

### Décoration :

- Crème fraîche
- Fruits de saison

يمكنك الاحتفاظ بهذه التحلية جافة (دون سقيها بالشربات) حتى 6 أشهر داخل المجمد.

Vous pouvez préserver ce dessert à sec (sans l'imbiber de sirop) jusqu'à 6 mois au congélateur.



## المقادير

### العجينة :

- 250 غ فرينة
- ربع لتر حليب
- 3 بيض
- 50 غ زبدة مذوبة
- 20 غ (ملعقة كبيرة) خميرة الخبز
- 30 غ سكر فانيليا
- 5 غ ملح
- 100 غ حبيبات الشكولاتة

### الشربات :

- 250 غ سكر
  - نصف لتر ماء الزهر
- ### التزيين :
- كريمة طازجة

## INGRÉDIENTS

### La pâte :

- 250 g de farine
- ¼ de litre de lait
- 3 œufs
- 50 g de beurre fondu
- 20 g (une cuillère à soupe) de levure de boulanger
- 30 g de sucre vanille
- 5 g de sel
- 100 g de pépites de chocolat

### Sirop :

- 250 g de sucre
- ½ litre d'eau de rose

### Décoration :

- crème fraîche

يمكن تقديم حلوى البابا كعك البريوش دون سقيها بالشربات.

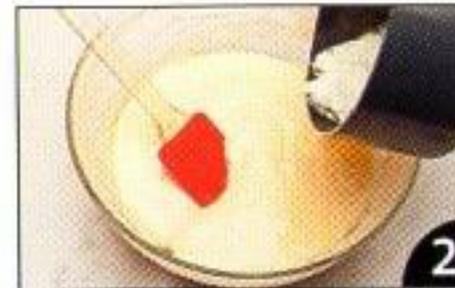
*Vous pouvez servir les babas comme des brioches sans les tremper dans du sirop.*



1

داخل وعاء، ضعي البيض و السكر و الحليب و الخميرة و اخفقي بالمضرب اليدوي ثم صبي الخليط على الفرينة و اخلطي جيدا.

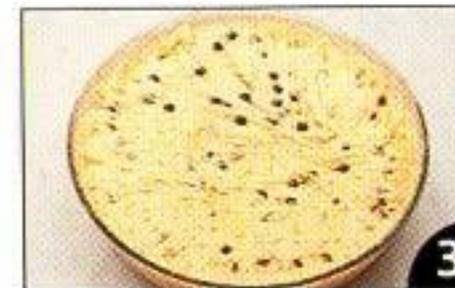
Dans un saladier, mettre les œufs, le sucre, le lait et la levure. Battre avec un fouet puis verser le mélange sur la farine. Bien mélanger.



2

ذوبي الزبدة و أضيفيها إلى العجينة، اخلطي جيدا.

Faire fondre le beurre et l'ajouter à la pâte, bien mélanger.



3

أضيفي حبيبات الشكولاتة ثم غطيها بفيلم بلاستيكي و دعها تتخمر حتى يتضاعف حجمها.

Ajouter les pépites de chocolat puis couvrir avec un film plastique et laisser monter jusqu'à ce qu'elle double de volume.



4

باستعمال ملعقة كبيرة إملي قوالب صغيرة بالعجينة و اتركها لتخمر للمرة الثانية قبل إدخالها الفرن.

Remplir les ramequins avec la pâte et laisser monter une deuxième fois avant d'enfourner.



5

أدخلي القوالب فرن درجة حرارته 200°، و عندما تستوي أعطيها في الشربات المحضر مسبقا.

Mettre dans un four à 200°, une fois les babas cuits les tremper dans le sirop préparé.



6

قطع حلوى البابا في الوسط طوليا و احشيها بالكريمة الطازجة المخفوقة و زينها بنثر حبيبات الشكولاتة.

Couper les babas au milieu en longueur et les fourrer avec la crème fraîche battue et décorer en parsemant de pépites de chocolat.



## المقادير

### العجينة :

- 250 غ قريفة
- 125 غ زبدة طرية
- 100 غ لوز مرحي رقيق
- 2 قرصات ملح
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا

### 2 صفار بيض

### • بشور حبة ليمون

### كريمة الليمون :

- 1 كأس عصير الليمون (¼ لتر)
- 1 كأس سكر (250 غ)

### • 250 غ زبدة

### • 6 بيض

### • 3 صفار بيض

### المورينغ :

### • 3 بياض بيض

### • 200 غ سكر

## INGRÉDIENTS

### La pâte :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre mou
- 100 g d'amandes moulues finement
- 2 pincées de sel
- 1 cuillère à café de vanille
- 2 jaunes d'œufs
- Zeste d'un citron

### Crème au citron :

- 1 verre de jus de citron (¼ de litre)
- 1 verre de sucre (250 g)
- 250 g de beurre
- 6 œufs
- 3 jaunes d'œufs

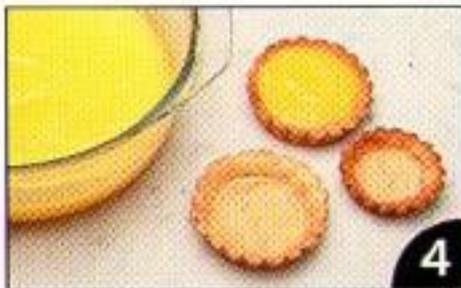
### La meringue :

- 3 blancs d'œuf
- 200 g de sucre

حضري كريمة الليمون 24 ساعة من قبل و اتركها ترتاح إلى حين استعمالها مع الفطائر يمكنك الاحتفاظ بكريمة الليمون في الأولي الزجاجية أو الفخارية لتفادي الأكسدة مع الأولي المعدنية.

Préparer la crème au citron 24 heures à l'avance et laisser reposer jusqu'à utilisation. Vous pouvez garder la crème au citron dans des ustensiles en verre ou en poterie.

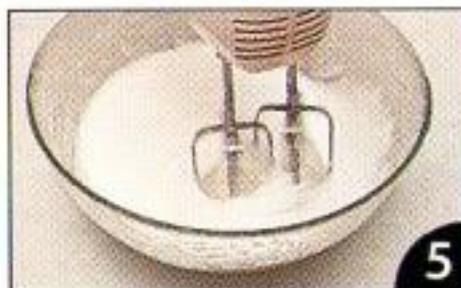
# Tarte au citron



4

عندما تستوي الفطائر الصغيرة، أخرجها من الفرن اتركها ترتاح و املئها بالكريمة المحضرة.

Une fois les tartelettes cuites, les faire sortir du four, laisser reposer puis les farcir avec la crème préparée.



5

اخفقي بياض البيض مع السكر حتى يصبح كثيفا و يتحول إلى مورينغ.

Batte les blancs d'œuf avec le sucre et les faire monter en neige.



6

ضعي المورينغ داخل كيس الحلواني و زيني الفطائر بالمورينغ ثم لمعيه بنفثة المطبخ أو ادخلي الفطائر الفرن مع إشعاله من فوق.

Mettre la meringue dans une poche à douilles et décorer les tartelettes avec puis bruler la meringue avec un chalumeau de cuisine ou remettre les tartelettes au four en rallumant le grill du four.



1

حضري العجينة : داخل وعاء، ضعي القريفة و السكر و الفانيليا ثم أضيفي الزبدة و اللوز المرحي و امزجي الزبدة مع باقي المكونات. في الأخير ضعي البيض و اجمعي العجينة.

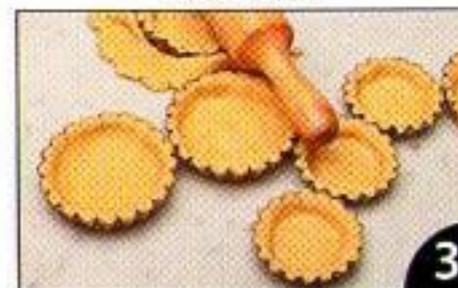
Préparer la pâte : dans un saladier, mettre la farine, le sucre et la vanille puis ajouter le beurre et les amandes moulues, incorporer le beurre avec le reste des ingrédients. Ramasser la pâte avec les œufs.



2

حضري الكريمة : داخل وعاء، ضعي البيض و السكر و عصير الليمون، اخفقي جيدا، ضعي الخليط في حمام مريم، واصل التحريك برفق حتى تحصل على كريمة كثيفة ثم أضيفي الزبدة الطرية و اخلطي جيدا.

Préparer la crème : dans un saladier, mettre les œufs, le sucre et le jus de citron. Bien mélanger. Mettre le mélange dans un bain marie. Continuer à remuer délicatement jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse et ajouter le beurre mou. Bien remuer.



3

ابسطي العجينة بالحلال و قطعها إلى أقراص و وضعها في قوالب الفطائر الصغيرة.

Abaisser la pâte avec un rouleau puis la découper en disques et les mettre dans les moules de tartelettes.



Djekkoune Khadidja

plats &  
astuces

# Spécial desserts

15 recettes



Edition  
La Plume

Dépôt légal : 4924 - 2013



9 789947 273159