Cuisine Rima مطبخ ريما

2ème ÉDITION

LES BEIGNETS SUCRÉS

الفطائر المسكّر

100 D.A.

RECETTES CONTRÔLÉES Plus de 30

Ed. Age d'Or
منشورات "العصر الذهبي"

www.Cuisine4aRabe.Com

Sommaire - الفهرس

Sfendj à la semoule	2	سفنج بالسميد
Sfendj à la farine	3	سفنج 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 بالشوكولاطة
Crème au chocolat	13	كريمة بالشوكولاطة
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	رافيولي مُسكر
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

www.Cuisine4aRabe.Com

Cuisine Rima

مطبخ ريما

LES BEIGNETS SUCRÉS

الفطائر المُسَكّرَة

Ed. Âge d'Or

منشورات "العصر الذهبي"

www.Cuisine4aRabe.Com

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.

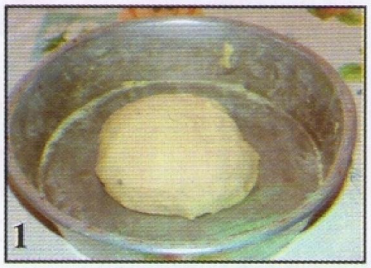
Huilez ou mouillez vos mains avec l'eau froide, prenez une petite boule de pâte, aplatissez-la légèrement puis étirez-la en lui donnant la forme d'une petite galette ayant le centre plus fin que le bord.(Ph. 4)

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.

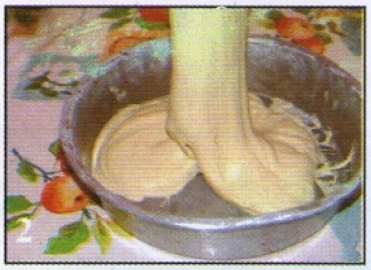
سفنج بالسميد

500غ سميد رطب، 2 ملاعق أكل خميرة خباز، ملعقة أكل سكر مبلور، 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).

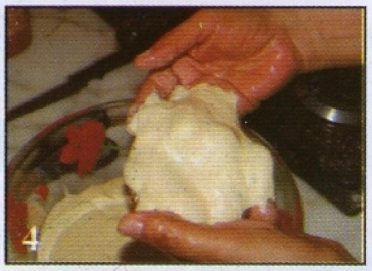


أضيفي الخميرة إلى العجينة واستمري في العجن والتبليل بالماء حتى تصبح لينة جدا (صورة 2).

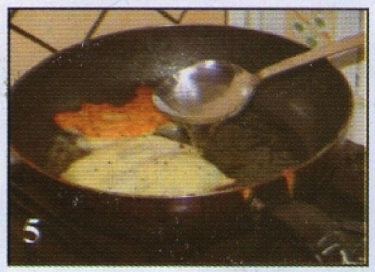
أدمجي حبات السانوج أو الزبيب بعد تليينه في بعض الماء الفاتر (صورة 3).

ضعي العجينة في وعاء غامق ودعي حجمها يتضاعف مدة ساعة تقريبا.

حضري حمام قلي باستعمال مقلاة غامقة.



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



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

www.Cuisine4aRabe.Com

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 tiéde.

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 'eau tiède et retravaillez la pâte pour qu'elle soit bien élastique. Formez une boule; laissez lever la pâte 1heure 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 oeuf 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.

للتنويع، سفنج بالفرينة

700غ فرينة، ملعقة قهوة ملـــح، 20غ خميرة خبز، زيت، سكر غبرة، ماء فاتر.

اصنعي حفرة وسط الفريـــنة الموضوعة في مكان العمل، وأضيفي الملح والخميرة المذابـة في كأس ماء. اخلطي الكل جيدا، اعجني بقوة مدة 20 دقيـقة تقريبا. ثم أضيفي الماء الفاتر شيئا فشيئا وأعيدي العجـــن حتى تصبح مرنة. اصنعي كرة، دعيها ترتفع ساعة تقـريبا. سخني الزيت جيدا في المقلاة ثم بيدين مزيتتين خـذي قطعا من العجينة بحجم البيض، سطحيها بأطـــراف الأصابع، وسعيها قليلا وإذا أردت اثقبي وسطها للحصول على تاج.
اغطسي الفطائر في المقلاة، واقليها من كل جانب وضعيها على ورق ماص.

www.Cuisine4aRabe.Com

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.

فطائر بالبيض

500غ فرينة، 3 بيض، ½ لتر حليب، قشر ليمونة، كيس سكر فانيلا، كيس خميرة كيميائية، زيت للقلي، 20غ خميرة الخبز، ملعقة قهوة ملح، سكر غبرة للتزيين.

أذيبي خميرة الخبز في بعض الحليب الفاتر المسكر.
في وعاء، اخلطي الفرينة والبيض المخفوق وقشر الليمون المبشور، والخميرة الكيميائية، وسكر الفانيلا والحليب وخميرة الخبز المذابة والملح. اعجني الكل بعناية في ميكسور أو يدويا حتى الحصول على عجينة لينة. غطيها بقماش نظيف ودعيها ترتفع (تخمر) حتى يتضاعف حجمها.
زيتي يديك وخذي قطعة من العجينة بحجم البيضة. اثقبي وسطها واجذبي العجينة للحصول على سوار جميل. استمري هكذا حتى انتهاء العجينة.
اغطسي أسورة العجينة في الزيت الساخنة. قدمي هذه الفطائر مذهبة جيدا ومرشوشة بسكر التسكير.

www.Cuisine4aRabe.Com

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 ½ verre d'eau tiède et laissez gonfler.

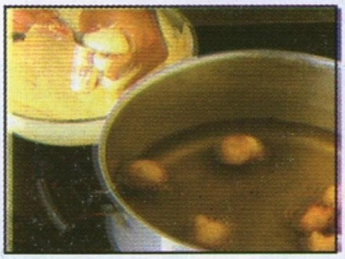
Dans une terrine, versez la farine, la levure délayée, le sucre et l'œuf. Mélangez les ingrédients du bout des doigts, en ajoutant au fur et à mesure l'eau tiède (30 . 1environ).)

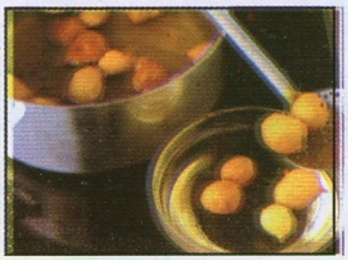
Laissez la pâte reposer et lever 15 à 20 mn

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

أذيبي الخميرة في ½ كأس ماء فاتر ودعيها تخمر.

في وعاء، أفرغي الفرينة، والخميرة المذابة والسكر والبيضة. اخلطي المواد بأطراف الأصابع، مع إضافة الماء الفاتر تدريجيا (30 سل تقريبا) (صورة 1). دعي العجينة تستريح وتخمر 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.

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

www.Cuisine4aRabe.Com

TRESSES AU MIEL

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.

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.

ضفائر بالعسل

650غ عسل، 100غ جلجلان، بيضة، 15غ خميرة الخبز، ملعقة أكل ماء زهر البرتقال، ملعقة قهوة قرفة، زعفران، ملعقة أكل خل، ملح، 80غ زبدة.

أذيبي الزبدة وأدمجيها 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 بقماش ودعيها تخمر نصف ساعة.

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

اقليها في زيت تغلي.
أذيبي العسل المذاب مع ماء زهر البرتقال، اغطسي الضفائر فيه.

قدميها ساخنة، مرشوش عليها باقي الجلجلان.

www.Cuisine4aRabe.Com

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 page8.*

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 طـــازج، 100غ سكر، زيت، ملعقة قهوة قرفة، ملح، زيت للقلي، **للشراب:** انظري ص 8.

أدمجي في السميد: السكر و5 ملاعـــق أكل زيت وقرصة ملح مع إضافة ما يكفي من الماء شيئا فشيئا حتى الحصول على عجينة متماسكة. دعيها تستـــــريح ربع ساعة ثم اعجنيها من جديد ودعيها تستريح نصـــف ساعة. مرري التمر المنزوع النوى في الميكسور، أدمجـــي ملعقة أكل زيت والقرفة غبرة.

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

اقسمي عصيدة التمر إلى أسطـــوانات وضعيها على شرائط العجينة، اطويها بإعطائها شكل معين مسطح.

اقلي هذه المعينات في كمية كافـــية من الزيت الساخنة، قطريها جيدا ودعيها 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 5minutes. Imbiber les beignets aux oranges de sirop refroidi et servir immédiatement.

فطائر بالبرتقال

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

اخفقي البيض كالثلج مع الزيت. أضيفي تدريجيا: السكر وعصير وقشر البرتقال. غربلي على هذه الرغوة الخليط فرينة-خميرة واخلطي الكل بعناية. رشيها بالفرينة ودعيها تستريح 30 دقيقة تقريبا. اصنعي كريات صغيرة، سطحيها باليد، اثقبيها في الوسط. اقلي الفطائر حتى يصبح لونهم ذهبيا من الجهتين. قطريها.

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

www.Cuisine4aRabe.Com

BEIGNETS AU FER À L'ANCIENNNE

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.

فطائر 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، بللها تدريجيا بالحليب ثم الياغورت الطبيعي.

اعجني هذا الخليط دون حبيبات.

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

اغطسي حديد الفطائر 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.

www.Cuisine4aRabe.Com

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.

OREILLETTES

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. Etendez 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 فرينة، 125غ زبدة، بيضتان كاملتان، 3 ملاعق أكل ماء زهر البرتقال، كيس خميرة كيميائية، ½ ملعقة قهوة ملح، ماء فاتر.

ليني الزبدة بالملعقة ثم قطعيه قطعا صغيرة.
اصنعي حفرة وسط الفرينة، وضعي 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 بالفرينة، وابسطي العجينة بالعود. ابسطيها على سمك 2 ملم تقريبا. اقطعي مستطيلات بطول 3 سم وعرض 2 سم بالعجلة المسننة. حزي داخل كل مستطيل بضربتي 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 بالفرينة، ثم اقطعيها شرائط عرضها 5 سم وطولها 10 سم. اقرصي الشرائط في الوسط بالأصابع.
اقليها في زيت ساخنة غير مدخنة، قطريها. رشي هذه الشرائط المذهبة بسكر التسكير أو اغطسيها في شراب السكر. انظري طريقة تحضيره في ص 5.

www.Cuisine4aRabe.Com

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. Laisser reposer 2 heures.
Etalez 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 شوكولاطة.

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

البوغن

العجينة: 250غ فرينة، 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. اطهيها في زيت قلي ساخنة.

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

Beignets en ruban

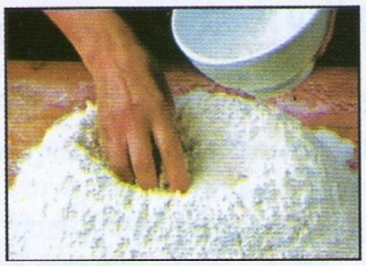
Les bûgnes

www.Cuisine4aRabe.Com

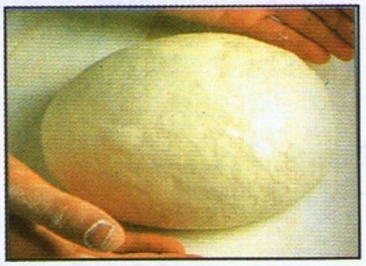
DOUGHNUTS

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.

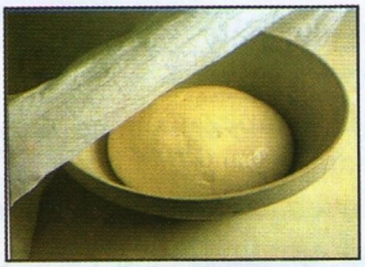
Diluez la levure dans un peu de lait ou d'eau tiède sucré et laissez lever.



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.



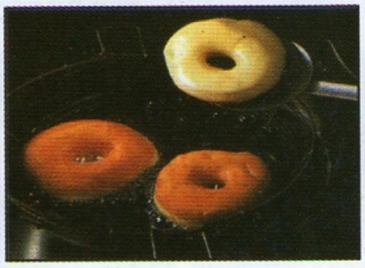
Humectez d'un peu d'eau tiède si nécessaire et pétrissez à la main ou avec le mixer à vitesse maximale jusqu'à ce que la pâte se détache de la terrine et devienne souple.



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 fariné, couvrez et laissez encore lever (30mn environ jusqu'a 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 coté; retournez-les et laissez dorer l'autre coté.

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

الدونات

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

أذيبي الخميرة في بعـــض الحليب أو الماء الفاتر المسكر ودعيها تخمر.

اصنعي حفرة وسط الفريـــنة المغربلة. ضعي فيها السكر والفانيلا وقشـــر الليمون المبشور والملح و3 ملاعق ماء والزبـــدة (أو الزيت)، وخميرة الخبز الخامرة.

بللي ببعض الماء الفـــاتر إذا اقتضى الأمر واعجني باليدين أو بالـــميكسور بالسرعة القصوى حتى تنفصل العجـــينة من الوعاء وتصبح مرنة.

غطي الوعاء ودعي العجـــينة تخمر في مكان فاتر حتى يتضاعف حجـــمها (30 دقيقة تقريبا).

ابسطيها بالعود المـــرشوش بالفرينة على سمك 2 ملم واقطـــعـــي دوائر بالقالب. للحصول على حلقات استعملي قالبا أصغر واقطعي دائرة من وسطها.

ضعي الدوائر والحلـــقـــات على صفيحة مرشوشة بالفرينة، غطيـــها ودعيها تخمر 30 دقيقة تقريبا حتى يتضاعف حجمها.

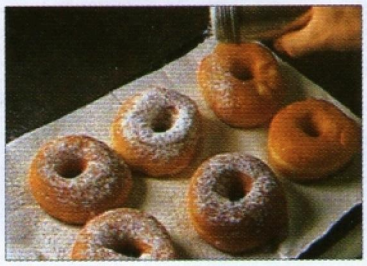
اغطسيها بعناية في زيت قـــلي ساخنة جدا ولكن على نار هادئة.

لما تتذهب من جانب اقلبيها على الجانب الآخر.

انزعيها وقطـــــريها على ورق ماص. رشيها بالسكر.

www.Cuisine4aRabe.Com

Vous pouvez également nappez les doughnouts au fondant, ou au chocolat.
Ou bien les fourrés: de crème pâtissière, de confiture etc..



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

BEIGNETS AU CHOCOLAT

Pâte: *300g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1pincée de sel, 100g de beurre, 3 œufs, 50 g de sucre, 2 sachet de sucre vanillé, 2cuill. 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.

فطائر بالشوكولاطة

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

اصنعي حفرة وسط الخليط فرينة + خميرة + ملح. أفرغي البيض، والزبدة الذائبة المبردة والكاكاو والسكر وسكر الفانيلا و5-8 سل حليب. اعجني قليلا. ابسطي العجينة بالعود على لوحة مرشوشة بالفرينة واقطعي فطائر على أشكال مختلفة. اطهيها في زيت قلي ساخنة، قطريها ورشيها بسكر التسكير.

CRÈME AU CHOCOLAT "NUTÉLLA"

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

كريمة بالشوكولاطة "نيتالا"

100غ زبدة أو مارغارين، ½ كأس ماء، كأس سكر تسكير، 3 ملاعق أكل كاكاو، 3 ملاعق أكل بندق مشوي ومرحي، كأس حليب غبرة، ملعقة قهوة من خلاصة البندق، قرصة ملح.

أذيبي الزبدة في نصف كأس ماء، انزعيها من النار ودعيها تبرد.
أضيفي كل المواد الأخرى. مرريها في الميكسور وأرجعيها إلى النار مع التحريك دون توقف حتى تثخن قليلا. ضعيها في وعاء. قدميها مع فطائر لمجة الأطفال.

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

www.Cuisine4aRabe.Com

BEIGNETS ANDALOUS

¼ de 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.

Mettez 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 1cm de large environ et faites tomber des bandes de pâte de 15 cm de long dans la friture chaude. Laissez dorer 5à7minutes.

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

فطائر أندلسية

¼ لتر ماء، 50غ زبدة أو مارغارين، قرصة ملح، 175غ فرينة، 4-6 بيض، 2 كيس سكر فانيلا، قشر ليمـــــــونة مبشور، زيت للقلي.

للرش: 30غ سكر رقيق، 2 كيس سكر فانيلا.

ضعي الماء والزبدة والملح في طنـــجرة، غليها. انزعيها من النار، أفرغيها مرة واحدة على الفـرينة المغربلة، اعجني الكل بسرعة. أعيديها إلى النـار دون التوقف عن التحريك حتى تنفصل عن جوانب الطنجرة.

ضعي إذاً هذه الكرة الساخنة في وعاء وأدمجي البيض حبة حبة مع الخفق القوي بين كـل حبتين. لما تصبح العجينة لامعة وتنفصل من الملعقة المسطحة، لا تضيفي البيض بعد ذلك. أدمجي قشر الليـــمـــون واخلطي جيدا. ضعي هذه العجينة في أنبوب حلويات عـــرضه 1 سم تقريبا وأفرغي شرائط عجينة طولها 15 سم في زيـت قلي ساخنة. دعيها تتذهب 5-7 دقائق.

بمجرد طهو "الخبيزات الصغيرة"، قطـــريها على ورق ماص وقدميها ساخنة، رشيها بخليط سكر وسكر فانيلا.

www.Cuisine4aRabe.Com

BOULES DE BERLIN

كريات برلين

500g de farine, 1cuill. à s. de levure de boulanger, sel, 50g de sucre, 2 œufs, 250g d'eau, 10g de poudre de lait, 80g de beurre. ***Garniture:*** *Sucre, Confiture d'abricots (ou au choix).*

500غ فرينة، ملعقة أكل خميرة الخبز، ملح، 50غ سكر، 2 بيض، 250غ ماء، 10غ غبرة الحليب، 80غ زبدة، **الحشو:** سكر، معجون المشمش (أو آخر من اختيارك).

Pétrissez tous les ingrédients sauf le beurre. La pâte doit être souple et élastique. Malaxez le beurre; incorporez-le et travaillez de nouveau pour obtenir une pâte homogène. Laissez lever à température ambiante 1 heure, recouvert d'un linge.

اعجني كل المواد إلا الزبدة. يجب أن تكون العجينة لينة ومرنة. اخلطي الزبدة، أدمجيها واعجني من جديد حتى الحصول على عجينة متجانسة. دعيها تخمر في مدة 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. Plongez la boule de pâte qui gonfle aussitôt. Retournez dès que la coloration est bien dorée (environ 1 minute).Roulez la boule de Berlin dans du sucre fin. Garnissez-la, à l'aide d'une poche à douille, d'une confiture de votre choix.

خذي منها قطعا وزنها 70غ واجعليها كريات. ضعيها على منديل جاف، الإلصاق من فوق، ودعيها تخمر (يجب أن يتضاعف حجم العجينة). سخني الزيت على 160°م. اغطسي الكريات بمجرد انتفاخها. واقلبيها بمجرد تذهبها جيدا (دقيقة تقريبا). لفي كريات برلين في سكر ناعم احشيها بأنبوب حلويات بمعجون من اختيارك.

www.Cuisine4aRabe.Com

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.

روسيت

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

اخلطي البيض والكريمة وقـــرصة الملح والفرينة. اعجني للحصول على عجينة لبسط بالعـــود على شكل مستطيل كبير. اقطعيه قسمين متساويين. على النصف الأول، ضعي وزعي الزبدة مقطعة شرائح رقيقة، وغطيها بالنصف الثاني. اطوي المستطيل الجديد على ثـــلاثة لصنع خبزة ودعيها تستريح في مكان بارد ساعة. أعيدي العملية 3 أو 4 مرات. بعد آخر طيّ، ابسطيها من جـديد، وخذي منها مربعات واطهيها في زيت ساخنة. قطـــري الفطائر ورشيها بسكر فانيلا.

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'étende 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.

فطائر جزائرية

450غ فرينة، 100غ سكر غبرة، 200غ لـــوز مرحي، كيس سكر فانيلا، علبة خميرة كيميائية، ½ كأس زيت، عسل.

اخلطي الفرينة والسكر وسكـــر الفانيلا والزيت والخميرة. أذيبي ببعض الماء للحصـــول على عجينة مرنة وسهلة البسط بالعود. رققيها في لوحـــة على سمك ½ سم. اقطعي منها أشكالا مختلفة بالقـــالب واطهيها في زيت ساخنة جيدا. قطريها.
اخلطي العسل مع بعض الـمـــاء الساخن لجعله سائلا. اغطسي الفطائر أولا في العسل ثم في اللوز المرحي. ضعيها مرتبة في صحن.

Notes

Le temps de cuisson pour tous les beignets indiqués dans ce livre, est de 2 a5 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 cuit à l'interieur s'il ne l'est pas assez les beignets vont absorber trop d'huile.

ملاحظات

مدة طهو جميع أنواع الفطائر المحضـرة في هذا الكتاب هو 5 دقائق لكل دفعة، حيث أن كل الأنواع المبـــينة هنا تطهى في حمام قلي ساخن دون أن يكون مدخن.

حمام القلي يجب أن يكون في درجة الحرارة المناسبة، إذا كان ساخنا أكثر من اللازم، سوف تشوى الفطائر من الخـــارج ولا تطهو جيدا من الداخل، وإذا كان ساخنا أقل من اللازم فإن الفطائر ستشرب كمية كبيرة من الزيت.

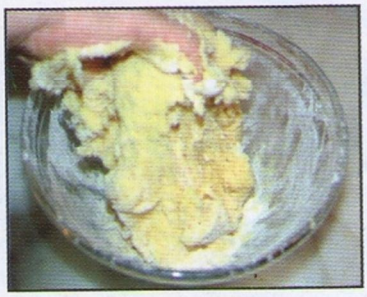
www.Cuisine4aRabe.Com

www.Cuisine4aRabe.Com

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 fouet10mn.



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.

فطائر "سريعة"
اقتصادية جدا

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

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

اخلطي الفرينة والخميرة، أدمجيها ببطء في المحضر بالبيض واخلطي باليد دون عجن حتى تحصلي على عجينة مرنة وغير لصوقة.

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

www.Cuisine4aRabe.Com

BEIGNETS À LA PÂTE PÂTISSIÈRE

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.

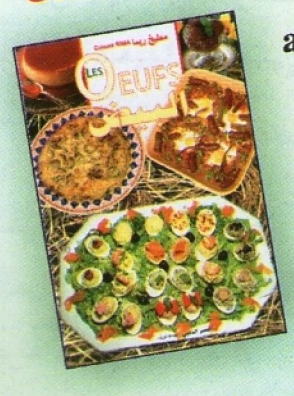
Dans une terrine, verser la farine, la creuser en fontaine. Dans le creux mettre les œufs, le sucre, le sel, le beurre ramolli, le zeste de citron et l'eau de fleurs d'oranger. Travailler ces ingrédients ensemble en incorporant peu à peu la farine. Façonner en boule. Poser la boule de pâte sur un marbre 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 a 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.

Chèrs Lecteurs



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

Les Oeufs

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 الثلاجة. خذي قطعا صغيرة من العجينة ، ابسطيها بالعود، يمكنك قطعها على شكل معين، أو على شكل شريط حيث نصنع ضفائر أو عقد، كما يمكن قطعها بالقالب بأشكال مختلفة للفطائر المسكرة (التنويع الثاني) اقطعيها على شكل دوائر او حلقات .

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

www.Cuisine4aRabe.Com

BEIGNETS AU MIEL à la pâte à choux

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

Vous pouvez ajoutez 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.

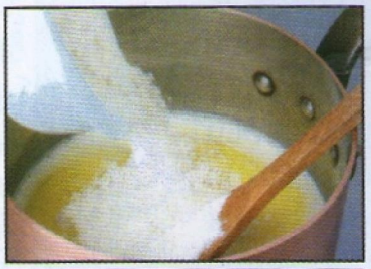
Remettez sur le feu. Tournez sans arrêt jusqu'à ce que la pâte se détache du fond et des parois de la casserole. Retirez du feu et continuez de tourner pour faire évacuer la chaleur.

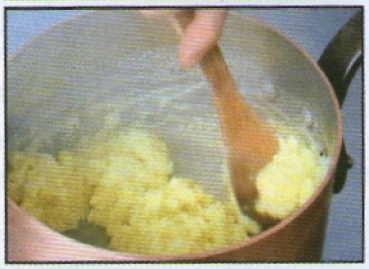
Incorporez les œufs entiers, un à un, ***important:*** **Travaillez la pâte après l'addition de chaque œuf.**

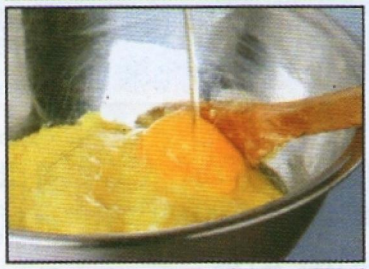
La pâte terminée doit être molle et coulante, mais ni liquide ni trop ferme.

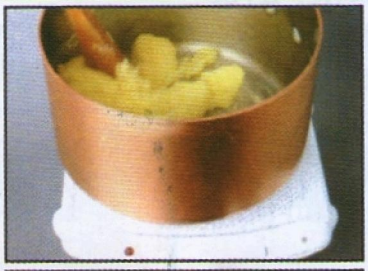
Faites tomber la pâte en petites boules bien rondes à l'aide d'une cuillère à café par exemple, dans la friture chaude. Les petites boules doivent bien gonfler dans la friture et se retourner d'elles-mêmes. Egouttez-les et disposez-les sur du papier absorbant ou dans une passoire.

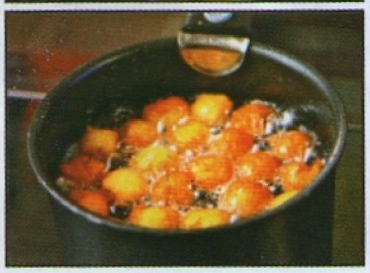
Disposez ensuite sur un plat de service et arrosez de miel fondu additionné d'eau de fleur d'oranger ou saupoudrez-les de sucre glace.











فطائر العسل بالعجينة الخفيفة

125غ فرينة، 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 شوكولاطة مقطعة قطعا صغيرة.

ضعي طنجرة على النار بها ماء بارد، والزبدة والسكر والملح. انزعيها من النار لما يختلط جيدا.

أضيفي الفرينة دفعة واحدة واخلطي جيدا بملعقة خشبية.

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

أدمجي البيض كاملا، حبة حبة، **مهم: اعجني العجينة بعد إضافة كل حبة بيض.**

يجب أن تكون العجينة المحصل عليها لينة وسائلة قليلا فقط، يعني لا سائلة ولا صلبة.

أسقطي العجينة ككريات صغيرة دائرية باستعمال ملعقة قهوة مثلا، في زيت القلي الساخنة. يجب أن تنتفخ هذه الكريات الصغيرة جيدا 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 رشيها بسكر التسكير.

www.Cuisine4aRabe.Com

BEIGNETS DE SEMOULE

De la grosse semoule (une quantité suffisante pour obtenir une pâte consistante), 5 œufs, 1sachet 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), l 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 15minutes. 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.

فطائر السميد

سميد خشن (كمية كافية للحصول على عجينة كثيفة)، 5 بيض، كيس خميرة كيميائية، ملعقة أكل كبيرة من اللوز أو الكاوكاو، زيت للقلي، قدح عسل (أو شاربات)، 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 كريب ثخينة، دعيها تستريح 15 دقيقة. خذي العجينة بالملعقة وأفرغيها ببطء في زيت القلي الساخنة. قطريها. اغطسي الفطائر في عسل مذاب معطر بماء زهر البرتقال.

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:

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

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 mousseux 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.

فطائر الخبز المقلي

التحضير والطهو: 15 دقيقة

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

باستعمال المخفقة، 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 المتبقي.

للتنويع: خبز مقلي بالكاراميل

50 سل حليب، كيس سكر فانيلا، 2 بيض، 200غ سكر غبرة، 8 شرائح خبز بائت، 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 الكاراميل: في طنجرة صغيرة، بيضي (كرملي) السكر مع ملعقة ماء. أذيبي الكاراميل ببعض الماء كي يصبح مشربا بالسكر. أفرغي إذاً هذا الكاراميل على شرائح الخبز.

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

نصائح لصنع عجينة الفطائر

إن عجينة الفطائر لصوقة جدا 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.

www.Cuisine4aRabe.Com

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: 125غ أرز مطهي بالماء، ملعقة أكل خميرة الخبز، 100 ملل ماء فاتر، **للحشو:** 100غ فرينة، 3 بيض، كيس سكر فانيلا (أو خلاصة الفانيلا)، 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. دعيها تخمر ساعة تقريبا في مكان فاتر.
خلال هذا الوقت، اخفقي البيض مع الفرينة والسكر وسكر الفانيلا والقرفة المرحية. أدمجي الحشو في العجينة ودعيها 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.

www.Cuisine4aRabe.Com

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, 4jaunes 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(cacahuètes 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

العجينة: 500غ فرينة، 2 ملاعق أكل خميرة الخبز، 80غ سكر، كيس سكر فانيلا، 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 مرحي (كاوكاو أو جوز)، 4 ملاعق أكل معجون المشمش، زيت للقلي، سكر تسكير.

أذيبي الخميرة في بعض الحليب الفاتر المسكر. اصنعي حفرة في الفرينة المغربلة. ضعي فيها السكر وسكر الفانيلا وقشر الليمون المبشور والملح و3 ملاعق ماء وصفارات البيض والزبدة (أو المارغارين) وخميرة الخبز والحليب الفاتر. اعجني 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.

اعجنيها 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.

www.Cuisine4aRabe.Com

www.Cuisine4aRabe.Com

ZALABYIA 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.

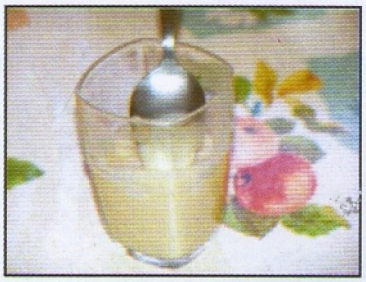
Prenez un grand entonnoir,*(ou une petite boîte de conserve avec un trou de 1,5 cm de diamètre dans le fond);* tenez-le avec la main droite et bouchez le trou avec le doigt. Versez à l'intérieur, avec la main gauche, une louche de pâte liquide bien diluée.
Portez la main tenant l'entonnoir au dessus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

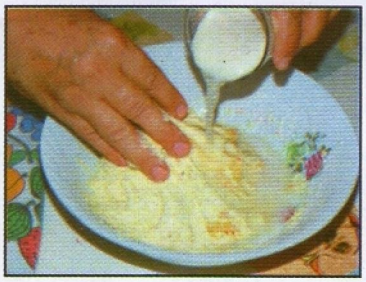
Faites frire les zalabiyas sur les deux côtés. Une fois dorées, retirez avec une écumoire et égouttez-les soigneusement.

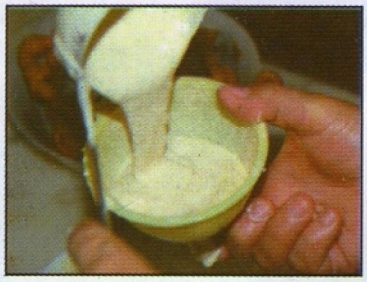
Plongez-les immédiatement dans le miel liquide ou le sirop.

زلابية بوفاريك

500غ سميد متوسط مغربل، 15غ (3 ملاعق قهوة) خميرة الخبز، ماء فاتر، قرصة ملح، شراب.







في الليل: اخلطي السميد والملح الرقيق. بللي حتى يشرب السميد كل الماء، ويصبح عجينة ملساء ولينة. غطيها بقماش نظيف، دعيها تستريح 24 ساعة.

في الغد: ارفعي الخميرة في ½ كأس ماء فاتر مع بعض السكر 15-20 دقيقة.

خذي العجينة، اعجنيها ثم أدمجي خميرة الخبز واستمري في العجن مع إضافة الماء الفاتر حتى تصبح العجينة سائلة ودون حبيبات.

دعيها تخمر ساعة أخرى قبل استعمالها.

حضري حمام قلي في مقلاة كبيرة.

خذي قِمع (لمبوط) (أو علبة مصبرات صغيرة بثقب قطره 1,5 سم في القاع) امسكيه باليد اليمنى وسدي الثقب بالأصبع. أفرغي داخله بيدك اليسرى، غراف من العجينة السائلة جدا.

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

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

اغطسيها مباشرة في عسل سائل أو الشراب.

www.Cuisine4aRabe.Com

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 laisser 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 قدح.
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 اللمبوط واعملي تماما كما في كيفية زلابية بوفاريك. يمكنك تنويع الأشكال برسم حلزونيات ونجوم وزهور الخ.
للتنويع: يمكن تلوين العجينة بإضافة ½ ملعقة أكل كركوما أو قرصة صغيرة من الزعفران المذاب في الماء الفاتر.
اغطسي الزلابية في ماء فاتر.

www.Cuisine4aRabe.Com

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.

رافيولي

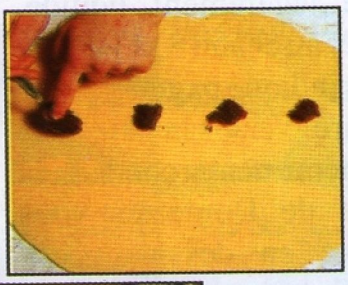
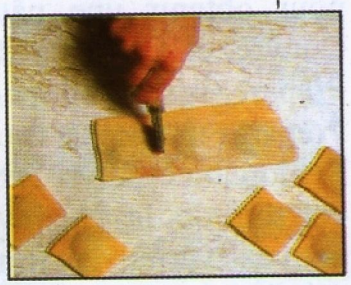
للعجينة: 300غ فرينة، 100غ سكر، ½ كيس خميرة كيميائية، 2 بيض، قشر ليمونة، ماء زهر البرتقال، ملح، 50غ زبدة، زيت للقلي.
للحشو: مشمش مجفف، 100غ معجون من اختيارك، 100غ زبيب، 50غ قطع الجوز (أو لوز أو كاوكاو أو صنوبر...)، 50غ كاكاو مر، 2-3 بسكويت جاف، حليب، ماء زهر البرتقال.

1 اغطسي المشمش المجفف في الليل. ثم جففيه ومرريه في الميكسور. أفرغي في قدح وأدمجي فيه المعجون والزبيب المقطر والمجفف، والجوز المرحي والبسكويت المفتت والكاكاو. بللي ببعض الحليب وماء زهر البرتقال، اخلطي وضعيه جانبا.

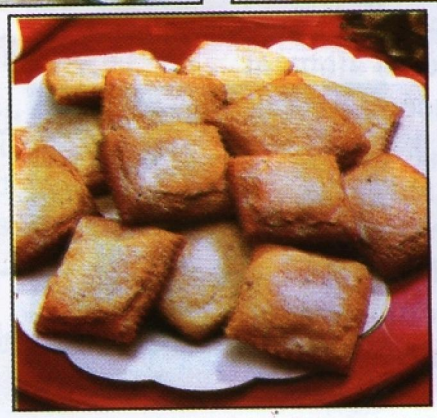
2 اصنعي حفرة وسط الفرينة، أفرغي فيها الخميرة والزبدة الملينة والسكر والبيض وقشر الليمون المبشور، وبعض ماء زهر البرتقال والملح. اعجني بقوة. اصنعي كرة ودعيها تستريح مدة ساعة.

3 خذي العجينة، اقسميها 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.

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).



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

www.Cuisine4aRabe.Com

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.

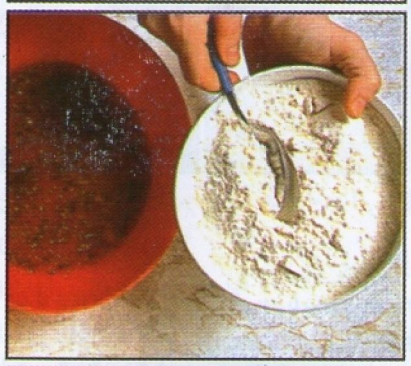
Entre temps, faites chauffer lentement le miel dans une petite casserole, en mélangeant sans bouillir, et diluez-le avec une louche d'eau chaude. Plongez-y, un par un, les beignets et égouttez-les bien avant de les disposer sur le plat de service.

فطائر بعصير البرتقال

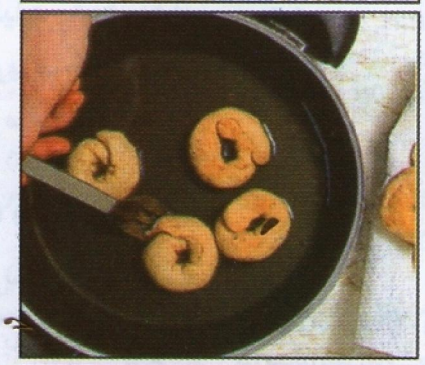
فرينة 500غ، حبات أنيس وجلجلان، عصير 2-3 برتقال، ماء زهر البرتقال، عسل 100غ.

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.



بالمخفقة الكهربائية، أدمجي الفرينة 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، وأذيبيه بغراف ماء ساخن. اغطسي فيه الفطائر حبة حبة وقطريها جيدا قبل وضعها في صحن التقديم.

www.Cuisine4aRabe.Com

PÂTE À BEIGNET D'ENROBAGE POUR FRUITS

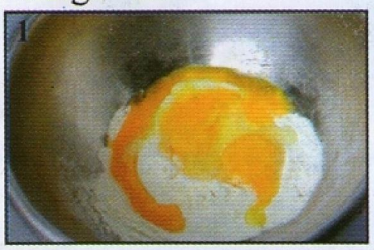
100g de farine, une pincée de sel fin, 2jaunes d'œufs+1 œuf entier, 100g de lait, 2blanc d'œufs, 20 g de sucre semoule.

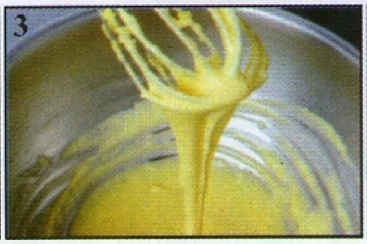
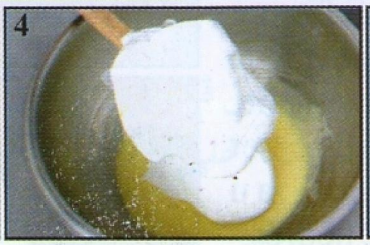
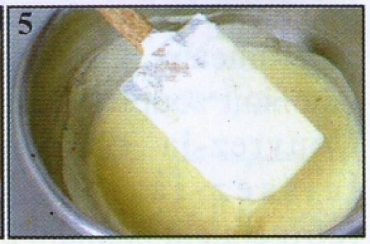
1- Tamisez la farine dans un récipient. Ajoutez les 2 jaunes, l'œuf entier et le sel fin.
2 Mélangez avec le fouet jusqu'à obtention d'une pate épaisse.
3- Ajoutez progressivement le lait tout en mélangeant afin de d'étendre la pâte qui doit être fluide et homogène. Réservez.
4- Montez les blancs d'œufs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

عجينة فطائر لتغليف الفواكه

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

1- غربلي الفرينة في وعاء. أضـــيفي صفاري البيض، والبيضة كاملة والملح الناعم.
2- اخلطي بالمخفقة حتى الحصول على عجينة ثخينة.
3- أضيفي الحليب تدريـــجيا دون التوقف عن الخلط لتوسيع العجينة التي يجب أن تكـــون سائلة ومتجانسة. ضعيها جانبا.
4- اخفقي بياضات البيض كالثلج مع إضافة السكر شيئا فشيئا وأدمجيها في العجينة.
5- يجب الحصول على عجينة متجانسة سائلة وخفيفة. ضعيها جانبا.



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.

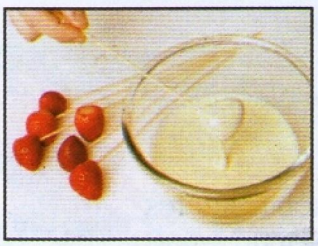
فطائر الفواكه
(كيفية قاعدية)

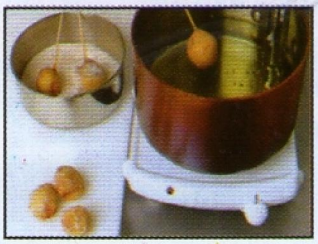
المبدأ الذي تقوم عليه فطائر الفواكه هـــو تغليف لقيمة من الفواكه بالعجينة المبينة في الكيفية السابـــــقة: أذنيات مشمش، قطع أناناس، حلقات موز أو تفاح أو إجـــاص، فريزة، حوامض الخ (اختاريها حسب الفصل) نيئة أو مطبوخة، أو منقوعة، ثم قليها.

قشري وانزعي نوى (إذا اقتـــضى الأمر) واقطعي الفواكه شرائح أو قطع أو حلقات سمكها 2 سم تقريبا.
اغرزي قطعة فاكهة بالشـــــوكة أو بحديدة الشواء، واغطسيها في العجينة (الكيفية السابقة)، قطريها بسرعة وضعيها في زيت القلي الساخـــنة جيدا. يجب أن تغرق الفطيرة وترتفع بسرعة. اطهـــي كل الفطائر دون تركها تتلون كثيرا، ثم قطريها على ورق. رشيها بالسكر المخلوط بالقرفة (اختياري). قدميها.

www.Cuisine4aRabe.Com

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

فطائر الفريزة (أو الموز)

اصنعي عجينة فطـــائر (انظري الصفحة المقابلة)، اختاري حبـــات فريزة صلبة. سكريها جيدا، واسقيـها بماء زهر البرتقال. دعيها تنقع 30 دقيـــقة في الثلج أو داخل المجمد مدة 15 دقيقة حتى لا تتفكك.
قطريها، واغطسيها في العجينة ثم في حمام القلي الساخن جيـــدا. قطريها على ورق ماص ورشيها بالسكر.

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.

فطائر العينة

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

اغسلي العينة ودعيها تنقع في شـاي ساخن ومسكر (50غ سكر) مدة 24 ساعة تقريبا. حضري عجينة فطائر ودعيها تستريح.
قطري العينة، واحشيها بلـوزة، اغطسيها في العجينة ثم في الزيت الساخنة جيدا. بمـجرد تذهبها، قطريها على ورق ماص. ضعيها في صحن ورشيها بسكر التسكير.

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

فطائر البرتقال

عجينة فطائر (الكيفية المـــقابلة)، 6 برتقال، ½ كأس ماء زهر البرتقال، سكر.

اغسلي حبات البرتقال بعناية، اقطعيها حلقات، انزعي البزر، ورشيها بالسكر ثم دعيها تنـقع في ماء زهر البرتقال. اغطسي الحلقات في العجينة لتغلـيفها تماما ثم اغطسيها في الزيت الساخنة.
بمجرد تذهبها من الجانبـــين، قطريها ورشيها بالسكر. قدميها ساخنة.

www.Cuisine4aRabe.Com

BEIGNETS AUX PAMPLEMOUSSES ORANGES MANDARINES...

Pâte à frire p.30, 2 pamplemousses, I 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. رشيها بسكر التسكير.

ملاحظة: بالنسبة للبرتقال والمندرين دعي القشرة واقطعيها حلقات نقعها.

سنبوسك بالإجاص

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

قشري، وانزعي بزر الإجاص، واقطعيه. اطهيه على شكل كومبوت مع السكر و¼ لتر ماء والفانيلا. 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، بلليه 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. رشيها بالسكر.
اغطسي بعد ذلك في العجينة ثم في الزيت الساخنة. دعيها تتذهب من الجانبين. قطريها وسكريها وقدميها ساخنة.

www.Cuisine4aRabe.Com

www.Cuisine4aRabe.Com

Collection RIMA

Pour une cuisine réussie

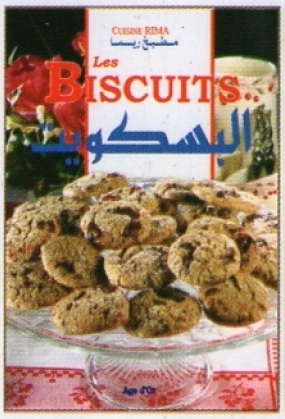
Une sélection de plus de 30 recettes dans chaque livre

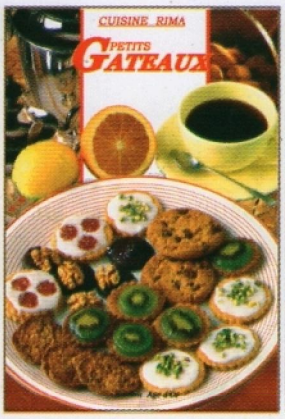
سلسلة الطبخ ريما

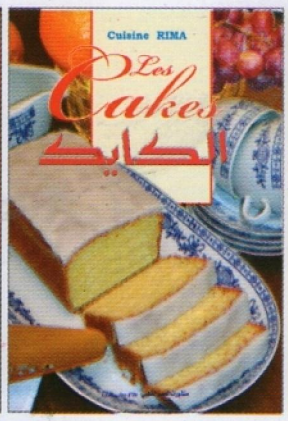
لطبخ ناجح

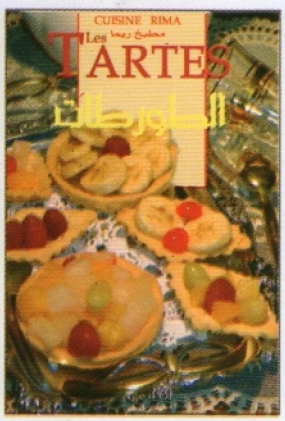
انتقاء أكثر من 30 كيفية في كل كتاب

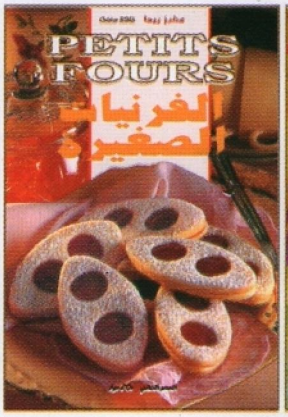
PRIX UNIQUE 100.DA LA REVUE

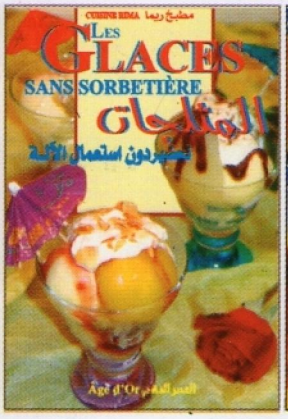


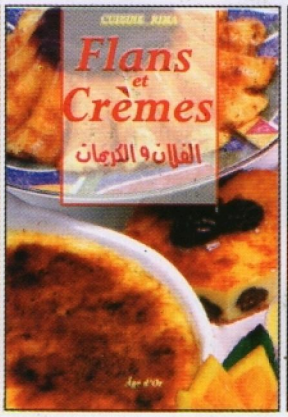


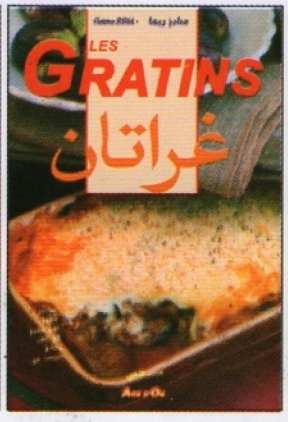


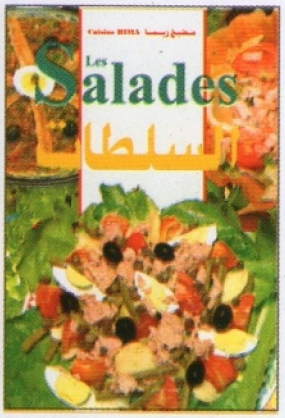


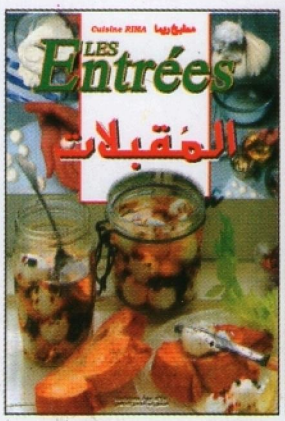


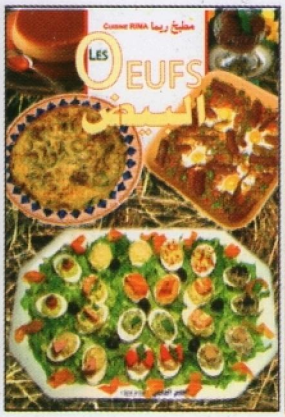


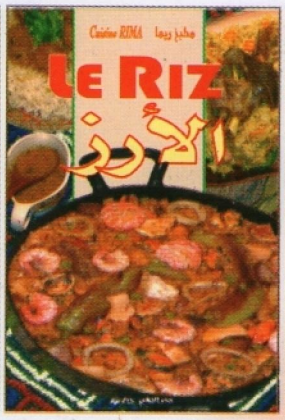


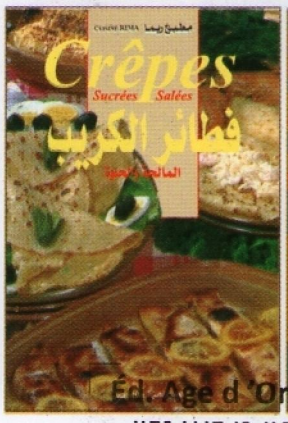


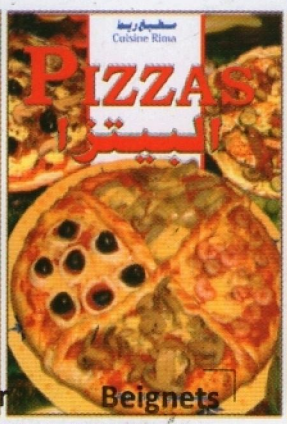


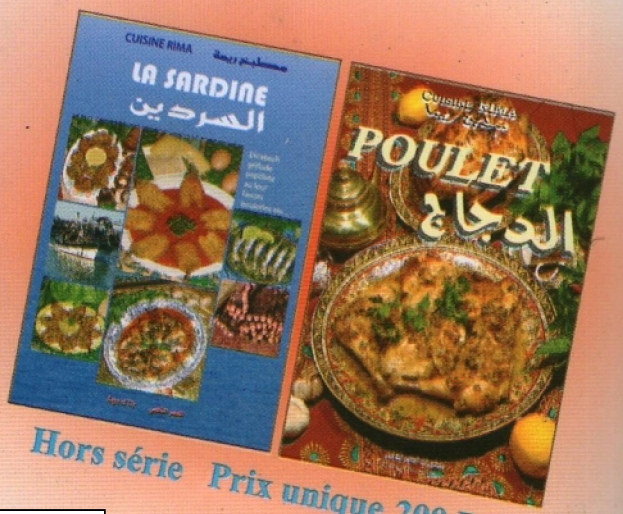












Éd. Age d 'Or

Beignets

Hors série Prix unique 200 DA

9 789961 820018

www.Cuisine4aRabe.Com