



Mes enveloppes algéroises

Ingrédients :

pour la pâte

- 3 mesures de farine soit 300 g
- 1/2 mesure de beurre fondu soit 50 g (j'ai mis 55 g)
- fleur d'oranger pour ramasser la pâte soit 120 ml
- 1 pincée de sel
- extrait de vanille
- colorant (ici c'est du rouge)

pour la farce

- 3 mesures de fruits secs moulus (ici ce sont des amandes en poudre) soit 300 g
- 1 mesure de sucre soit ~~100 g~~ (je n'ai mis que 60 g car les gâteaux vont être enrobés de miel)
- Cannelle moulue ou vanille
- 1 ou 2 oeufs (je n'en ai mis qu'un seul)

décor

- Amandes entières
- 1 pot de miel mélangé à de l'eau de fleur d'oranger
- caissettes en papier

Préparation :

1 / Préparation de la pâte

Mélanger tous les ingrédients en ajoutant l'eau de fleur d'oranger petit à petit jusqu'à obtenir une pâte malléable et ferme. Laisser reposer la pâte, à couvert, pendant 15 minutes environ.

J'ai divisé ma pâte en 2 : une moitié que j'ai laissé nature et l'autre que j'ai coloré en rose.

2 / Préparation de la farce

Mélanger tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une farce qui se façonne en boule sans se briser.

3 / Confection du gâteau

Abaisser la pâte au rouleau assez finement. Ici, j'ai utilisé ma machine à pâte et j'ai d'abord passé ma pâte au numéro 3 une première fois puis au numéro 5 la seconde fois.

Couper des carrés réguliers à l'aide d'une roulette crantée ou alors d'une roulette à pizza comme moi. J'ai utilisé une boîte carrée comme modèle.

Prendre un carré de pâte.

Déposer une boule de farce au milieu.

Replier les bords du haut vers le milieu.

Faire de même avec ceux du bas

Piquer chaque enveloppe d'une amande entière pour maintenir fermement le pliage.

Laisser tel quel les enveloppes ou alors les décorer comme moi avec une pince à gâteau (naqach).

Déposer les enveloppes sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner à 180°C (four préchauffé) pendant 10 min. Attention ! Les pâtisseries doivent rosir en bas mais surtout ne pas durcir ni dorer.

Dès la sortie du four, plonger les enveloppes dans le miel parfumé à l'eau de fleur d'oranger. Attention ! Le miel ne doit pas bouillir car il devient alors du caramel et deviendra solide sur les gâteaux. Mettre les gâteaux dans des caissettes pour la présentation.

Laisser totalement refroidir avant de déguster.

Bon appétit !