



Mes Dziriettes El Kods

Ingrédients :

1ère Pâte : celle du livre de Benbérim

- 200 g de farine tamisée ou 3 mesures
- 35 g de margarine fondue ou 1/2 mesure
- 1 pincée de sel
- 1/2 cuillère à café d'extrait de vanille (j'ai utilisé de la vanille en poudre)
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- de l'eau si nécessaire (il m'a fallu 14 cuillères à soupe)

2 nde pâte : celle du livre "les gâteaux algériens" de Mme veuve O.Amziane

- 500 g de farine
- 100 g de beurre ou margarine
- 1 pincée de sel
- eau (220 ml pour moi)

Farce :

- 500 g d'amandes en poudre
- 300 g de sucre glace
- zeste d'un citron
- 2 à 3 oeufs (3 oeufs pour moi)
- 1 cuillère à café de vanille (vanille en poudre pour moi)

Décor :

- Perles de couleur ou argentées
- fruits confits

Sirop :

- 250 g de sucre en poudre
- 1 litre d'eau
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 citron

Préparation :

1/ La pâte d'amandes

Mettre dans une terrine la poudre d'amandes, le sucre, le zeste de citron, la vanille et les oeufs un à un. Mélanger le tout. Battre avec la main ou à l'aide du robot pendant 15 à 20 min afin d'obtenir une composition assez molle et aérée. La pâte colle légèrement aux mains quand on la manipule.

Former des boules de la grosseur d'une noix. Les disposer dans un plat, recouvrir de papier film.

2/ La pâte

Celle que j'ai préféré :

Mélanger la farine et le beurre fondu ou margarine. Ajouter la pincée de sel et ajouter l'eau petit à petit. J'ai utilisé mon robot pour battre cette pâte. Elle doit être malléable et un peu molle. La laisser reposer recouverte de film.



Pour l'autre pâte, procéder de la même manière.

3/ Le sirop

Mettre les ingrédients dans une casserole et laisser cuire pendant 30 min jusqu'à ce que le sirop soit un peu épais. Ici, j'ai rajouté un citron coupé en 4, c'est facultatif mais cela donne un bon goût au sirop.



4/ La confection des gateaux

Sur un plan de travail, étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La passer à la machine à pâte au n°5 puis au n°7. Elle est alors très fine.



Découper des disques de 8 cm de diamètre à l'aide d'un emporte pièce ou d'un verre.



Mettre au centre de chaque disque une boule de farce, pincer légèrement à l'aide du pince et de l'index les côtés afin de faire des plis. Vous pouvez vous aider d'un cure-dent.



Pour la première série de gâteaux faits avec la pâte que je n'ai pas trop aimé, j'ai utilisé mes moules à dziriettes. Cela donne des gâteaux en forme de fleurs. La pâte n'était pas assez fine car je ne l'ai passé qu'au n°5 de la machine à pâte. J'ai eu tort car avec le n°7, la pâte est bien comme il faut.



Mettre les dziriettes sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et laisser sécher à l'air libre pendant 1 heure voir plus. Plus la pâte sèche, mieux le gâteau se tiendra durant la cuisson. Ici, je les ai laissé 1 heure 30. Vous pouvez mettre vos perles sur le dessus de la pâte d'amandes ou alors les fruits confits.



Mettre au four préchauffé dans la partie la plus haute et à feu très doux, TH 3/4 pour moi. Les gâteaux doivent dorer mais rester mous quand même.

Les sortir quand ils sont dorés.

Les plonger dans le sirop refroidi et les mettre dans des caissettes étanches.

Bon appétit !