



## Mes tcharek ariane (croissants aux amandes)

**Ingrédients** : pour une trentaine de gâteaux

*Pâte sablée*

- **1 kg de farine**
- **500 g de beurre ramolli**
- **2 oeufs**
- **2 cuillères à café de vanille en poudre**
- **250 g de sucre glace**
- **1 sachet de levure chimique**
- **eau de fleur d'oranger (à peu près 8 cl)**

*Pâte d'amande*

- **3 mesures (240 g) d'amandes émondées, grillées et moulues**
- **1/2 cuillère à café de cannelle**
- **1 mesure (100g) de sucre fin**
- **eau de fleur d'oranger (12 cl)**

*Garniture*

- **1 jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau**
- **des amandes concassées ou effilées**

**Préparation** :

1/ Préparer la pâte d'amande

Mélanger les amandes avec le sucre, la cannelle et arroser de fleur d'oranger. Mettre en boule et laisser de côté.

2/ Préparer la pâte sablée

Dans une djefna (grand saladier), mettre la farine, le sucre, la levure chimique et la vanille. Ajouter le beurre fondu, frotter cette pâte entre les mains.

Casser ensuite les oeufs et malaxer avec les doigts afin de former une boule. Ne pas pétrir car la pâte deviendrait cassante.

Arroser d'eau de fleur d'oranger afin de pouvoir faire une boule. La pâte est lisse, molle et facile à manier.

Laisser reposer 15 minutes.

### 3/ Confection du gâteau

Si vous avez un moule à tcharek comme celui-ci, ce sera plus facile sinon former des triangles à l'aide d'une roulette crantée.

Etendre la pâte au rouleau sur 3 mm d'épaisseur.

Placer le moule sur la pâte et appuyer afin de découper la forme.

Enlever l'excédent de pâte, vous vous retrouvez avec un triangle de pâte.

Placer un boudin de pâte sur la base du triangle. Celui-ci doit être fin.

Rouler la pâte autour du boudin de pâte d'amande jusqu'à la fin.

Une fois enroulé, mettre en forme de croissant.

Pincer alors les extrémités afin de les refermer et d'empêcher ainsi la farce de s'échapper.

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus de jaune d'oeuf mélangé à un peu d'eau et tremper le gâteau dans les amandes effilées.

Placer-le sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé.

Enfourner dans un four préchauffé à TH 6 et laisser cuire à feu moyen. Cela m'a pris 20 mn. Attention, les gâteaux doivent être encore blancs. Seul le dessous est légèrement doré.

Dès qu'ils sont cuits, sortir aussitôt et les disposer sur un plat à l'air libre. Ils vont durcir un peu.

Bon appétit !