

alimentarium



Saveurs d'Orient

Saveurs d'Orient

Thé à la menthe

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

1.2 litre d'eau

40 g de sucre

4 g de thé vert

12 g de menthe fraîche

Réalisation

- Porter l'eau et le sucre à ébullition
- Ajouter le thé et la menthe
- Laisser infuser 10 minutes
- Filtrer et mettre en bouteille

Doigts de Fatma

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

40 g de pâte à brick 2 pces

40 g de beurre fondu

Masse à garniture

160 g d'amande moulue

60 g de sucre

40 ml d'eau de fleur d'oranger

Colle

60 g de farine

40 ml d'eau

Réalisation

- Mélanger les amandes, le sucre et l'eau pour former une pâte
- Beurrer les feuilles de bricks et les couper en 4
- Déposer une demie c. à c. de masse
- Rouler comme un cigare et coller avec le mélange farine eau
- Cuisson 7 à 10 minutes à 175 °C
- On peut les tremper dans du miel liquide à la sortie du four

Saveurs d'Orient

Briouats

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

Pâte

40 g de pâte à brick 2 pièces

40 g de beurre fondu

Masse à garniture

160 g de noix

60 g de sucre

40 ml d'eau

Colle

60 g de farine

40 ml d'eau

Réalisation

- Mixer les noix, le sucre et l'eau
- Beurrer les feuilles de bricks et les couper en 3 pour former des bandes
- Déposer une demie cuillère à café de masse, la façonner en forme de triangle
- Plier en forme de triangle et coller avec le mélange farine eau
- Cuisson 7 à 10 minutes à 175C°

Crème à la fleur d'oranger

Recette pour 4 personnes



Ingrédients

1.2 l de lait

240 g de sucre

3 jaunes d'oeufs

80 g de maïzena

160 ml d'eau de fleur d'oranger

Réalisation

- Blanchir le jaune et le sucre
- Ajouter la maïzena
- Verser le lait dans une casserole y ajouter le mélange
- Cuire à feu doux jusqu'à épaississement
- Retirer du feu et ajouter la fleur d'oranger