

# Paprikas

*Cuisine d'ici et d'ailleurs*

## FEQQAS ROULES A L'ORANGE ET AUX NOIX

**Pour 8 personnes**

**Préparation : 30 mn**

**Cuisson : 35 mn**

### **Ingrédients :**

- 2 oeufs + 1 oeuf pour le décor
- 100 g de sucre semoule
- 5 cl de jus d'orange
- 5 cl d'huile végétale
- 360 g de farine
- 1 pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de noix concassées
- 60 g de confiture

### **Préparation :**

- Dans un récipient, travaillez les oeufs, le sucre semoule, l'huile et le jus d'orange. Ajoutez la farine tamisée avec le sel et la levure chimique. Mélangez pour obtenir une pâte homogène. Divisez la pâte en quatre boules.

Sur un plan de travail fariné, étalez chaque boule de pâte en une fine abaisse de 3 mm d'épaisseur. Garnir les abaisses de pâte de confiture. Saupoudrez les abaisses de noix concassées.



Roulez les abaisses de pâte sur elles-mêmes pour obtenir des boudins.

Les disposez sur une plaque tapissée de papier sulfurisé et les badigeonner d'oeuf battu.

Faites cuire les boudins de pâte pendant 15 mn à 160°. Sortir les boudins de pâte du four et les enveloppez délicatement dans un linge propre humide. Les laissez reposer pendant 1 heure. A l'aide d'un couteau, détaillez les boudins de pâte en biscuits de 1 cm d'épaisseur. Disposez les biscuits sur une plaque et les faire dorer au four pendant 15 à 20 mn.

Laissez refroidir les Feqqas avant de les ranger dans une boîte qui se ferme hermétiquement.