

Les feqqas du jour sont de petits biscuits apéritifs salés, très prisés au Maroc. Ils sont plus connus dans leur version sucrée avec des morceaux d'amande, assez proche des « Croquets Corse ». Très simples à réaliser, ils sont prêts en 45 min (5 min de préparation, 25min de congélation et 15 min de cuisson).

Comme la pâte est très rapide à faire, vous pouvez la préparer à l'avance et la congeler pour cuire les feqqas au fur et à mesure de vos envies.

Pour la recette je me suis inspirée de celle publiée par Minouchkah du blog [Passion Culinare](#) et j'ai parfumé la pâte à mon goût.



La recette pour une quarantaine de feqqas:

- 125g de farine
- 50ml de lait
- 25g de beurre fondu
- 25g de parmesan
- 2 câs d'huile d'olive

- 1/2 càc de levure chimique
- 2 càc de concentrée de tomate
- 2 pincée de paprika, de basilic séché et de piment
- sel, poivre
- 1/2 càc d'herbes de Provence

Dans un saladier, mélanger la farine, la levure, le sel et la parmesan. Ajouter le lait et le beurre fondu. Mélanger.

Verser l'huile d'olive, la tomate et les épices (sel, poivre, paprika, piment, herbes de Provence, et basilic). Malaxer.

Pétrir quelques instants la pâte afin d'homogénéiser le mélange puis couper celle-ci en 2 morceaux.

Transformer chacune des boules en boudin de 2 cm de diamètre. Les emballer dans du film alimentaire.

Réserver au congélateur pendant 30 min environ.

Sortir les boudins et découper de fines rondelles (2-3 mm) à disposer sur une plaque munie d'une feuille de cuisson.

Enfourner à 180°C pendant 12 à 15 min ou jusqu'à ce qu'ils soient croquants. Surveiller la coloration qui doit rester rouge.

Astuces: ne faites pas vos boudins trop gros car les rondelles grossissent à la cuisson...!