

A l'occasion de l'Aïd je vous présente les petites douceurs que j'ai réalisées. Celles-ci m'ont pris pas mal de temps et d'inventivité afin de remplacer un ingrédient et le matériel manquant... Je vous explique la situation: pour réaliser ces magnifiques et originales pelotes je suis allée sur le blog de Nadji ([Saveurs et gourmandises](#)). Dans la liste des ingrédients j'ai remarqué la présence de gomme arabique, mais en bonne « warrior » que je suis, je me suis dit que l'élément n'était pas essentiel et que je pourrai contourner le problème!!!

C'est effectivement le cas, puisque de manière empirique je l'ai substitué par de la gélatine et miracle la pâte s'est tenue à merveille!!!

La gomme arabique dans cette recette sert d'agglomérant afin que la pâte ne s'effrite pas. Un rôle que peut parfaitement tenir la gélatine.

Deuxième obstacle: je n'ai pas de laminoir ni de machine à pâte afin de l'étaler finement et de la trancher en spaghettis. A force de patience et de dextérité on vient à bout de toutes les peines...



La recette pour environ 45 pelotes croustillantes:

pour la pâte à « spaghettis »:

- 250g de farine
- 50g d'amande
- 105g de lait (initialement 70 chez Nadji)
- 1 feuille de gélatine Halal (initialement 1/4 càc de gomme arabique)

- 1 c s de sucre
- 1 pincée de levure
- 40g de beurre fondu
- 1 c c de cannelle

pour la farce:

- 350g d'amandes en poudre
- 100g de sucre en poudre (dont 20g vanillé)
- 1 c c de cannelle
- 1/2 c c de clous de girofle en poudre
- 45g d'eau de fleur d'oranger
- 1 c s de miel

pour la décoration:

- miel et eau de fleur d'oranger
- poudre de pistache

CONFECTION DE LA PÂTE

Mélanger la farine, l'amande en poudre, le sucre, la levure et la cannelle.

Ajouter le beurre fondu et « sabler » entre les mains.

Ramollir la gélatine dans un bain d'eau froide puis la faire fondre à feu doux dans le lait.

Verser petit à petit le lait sur les poudres.

Malaxer afin d'obtenir une pâte lisse et malléable.

Entreposer au réfrigérateur.

REALISATION DE LA FARCE

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre et la cannelle.

Dans un mortier, pulvériser à l'aide d'un pilon des clous de girofle. Passer la poudre obtenue au tamis et en ajouter 1/2 c c au mélange pr c dent.

Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et le miel.

Malaxer afin de former des petites billes.

CONFECTION DES PELOTES

Abaisser la pâte à l'aide d'un laminoir ou d'un rouleau à pâtisserie en une fine feuille.

La découper en fins spaghettis (avec un couteau ou une machine à pâte) et les protéger de l'air avec une feuille de papier cuisson dessus (évite le dessèchement).

Confectionner des petites billes de farce et entourer 1 à 1 des bandes de pâte autour afin de former une pelote (voir photo d'illustration).

Enfourner à 180°C chaleur tournante pendant 15 min en les retournant à mi-cuisson.

Sortir les pelotes du four et les plonger dans un bain bouillonnant de miel à la fleur d'oranger.

Saupoudrer les pelotes de poudre de pistache.

Astuces: la farce est à base d'amandes aromatisées aux épices, vous pouvez la substituer par un mélange 50/50 de pistache et d'amande, ou bien par des noisettes.

Vous pouvez également changer les épices et préférer la cardamome ou l'anis...

Si vous laissez longtemps (15-20 min) le miel réduire il se transformera en caramel, les pelotes seront alors aussi croustillantes et craquantes que les choux des pièces montées...!!