

Ramadan approche à grand pas et pour l'occasion je commence à chercher des recettes et à tester des déco toutes particulières....

Lorsque j'étais au Maroc je suis tombée sur des gâteaux aux amandes en forme de babouches...trop adorables!!!!



Maintenant que je suis de retour, j'ai eu à cœur de trouver une recette semblable sur la toile, et c'est sur le blog : « [Ma cabane aux délices](#) » que j'ai trouvé mon bonheur!!! c'est une vraie caverne d'Ali Baba qui regorge de pâtisseries orientales aux décors féériques!!! Les babouches aux amandes ne sont rien d'autres que des cornes de gazelle sous une forme différente...

Je me suis bien amusée à varier les couleurs, les coutures et les petites fleurs!!

A refaire entre copines, ce doit être très drôle...!!!

La recette pour une cinquantaine de babouches aux amandes:

pour la pâte:

- 300g de farine
- 100g de beurre
- 1 jaune d'oeuf

- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel
- ~ 1/2 verre d'eau de fleur d'oranger

pour la farce:

- 300g de poudre d'amande
- 150g de sucre en poudre
- quelques gouttes d'arôme d'amande amer
- 2 blancs d'oeufs moyens
- colorants

Dans un premier temps, préparer la pâte en mélangeant la farine avec le sucre vanillé et le sel. Verser le beurre fondu et amalgamer.

Ajouter le jaune d'oeuf. Mélanger.

Verser petit à petit l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtenir une pâte lisse et non collante.

Si nécessaire compléter avec de l'eau.

Si la pâte « craquelle » lorsque lors de la manipulation, ajouter de l'eau et continuer à malaxer.

Réserver dans un bol recouvert d'un plastique (ex: sac de congélation).

Préparation de la farce:

mélanger la poudre d'amande avec le sucre en poudre puis ajouter quelques gouttes d'amande amer.

Verser le 1er blanc d'oeuf et malaxer .

Si il est possible de former une boule alors la farce est prête, si la boule « s'émiette » alors ajouter le 2ème blanc d'oeuf.

Diviser la boule en plusieurs petites et colorer chacune avec un colorant en poudre ou liquide (G.Detou). Réserver.

Réalisation des babouches:

Étaler un morceau de pâte en rectangle, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur une surface plane. Former un petit boudin de farce d'1cm de diamètre et le déposer sur le bord de la pâte. Enfermer la farce en roulant la pâte autour (1 tour). Couper le surplus (il servira à faire les petites fleurs colorées...).

Découper le gros « boudin » (pâte + farce) en morceaux, en tranchant avec un couteau en biais afin de former un losange.

Fermer l'une des extrémités en pinçant les bords avec les doigts. Aplatir l'ensemble pâte et farce afin de former une babouche.

Se munir d'une « pince nakach » et décorer les gâteaux.

Réserver les surplus de pâte et les teinter. A l'aide d'emporte-pièces en forme de fleurs, découper des motifs et les disposer sur les babouches.

Ajouter des perles ou autres décorations.

Enfourner à 145°C pendant 20min (attention elles ne doivent pas dorer...).

En fin de cuisson, terminer la décoration en leur donnant un aspect brillant par un petit bain dans un mélange de miel et d'eau de fleur d'oranger.

Saupoudrer de paillettes pour des babouches très girly!!

Astuces: alors là je vous livre une astuce choc!! pour le moment je ne suis pas très équipée en ustensiles de pâtisseries orientales et je ne dispose pas encore de pince nakach (petite pince dentelée servant à décorer tous type de pâte)!

En attendant mon colis en provenance d'[Halwati shop](#) (spécialiste de la pâtisserie décorative), j'ai utilisé une pince à épiler (désinfecté bien sûr!!!!!!!!!!), c'est très efficace!!!!!!

Quant aux petites fleurs, j'ai utilisé des petits emporte-pièces à poussoir que l'on trouve sur internet et dans les magasins spécialisés (ex: Mora sur Paris)