



Desserts

Biscuits au miel (chebakia)

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes de graines de sésame
75 grammes d'amandes effilées
520 grammes de farine
1 cuillère à café de levure sèche
1 cuillère à café de levure en poudre
1 cuillère à café de graines de fenouil
1 cuillère à café de cannelle en poudre
pincer sel
1 cuillère à café de vinaigre
50 millilitres huile de tournesol
50 grammes de beurre
50 millilitres l'eau de fleur d'oranger
1 jaune d'oeuf
225 millilitres d'eau ((lauw))
500 millilitres de miel
huile d'arachide

La Chebakia, avec sa forme caractéristique de fleur et son glaçage aux amandes douces, est un dessert très apprécié souvent servi pendant le Ramadan.

Méthode de préparation

Faites d'abord griller les graines de sésame dans une poêle sèche jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et parfumées. Broyez finement 80 grammes de graines de sésame torréfiées. Grillez ensuite toutes les amandes et broyez-les finement.

Tamisez les graines de sésame et les amandes moulues dans un bol avec la farine. Ajoutez les graines de fenouil, la cannelle, la levure, la levure chimique et le sel et mélangez bien le tout.

Ajoutez maintenant le vinaigre, l'huile de tournesol, le beurre et l'eau de fleur d'oranger dans le plat. Ajoutez aussi le jaune d'œuf et pétrissez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte granuleuse.

Petit à petit versez l'eau tiède dans la pâte et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse et souple. Divisez la pâte en deux parties égales que vous emballez dans de la feuille fraîcheur puis laissez reposer 1 heure.

Farinez le plan de travail et roulez une boule de pâte en une plaque fine et allongée. Découpez des carrés de 4 sur 4 centimètres dans la pâte avec une roue dentelée. Faites quatre incisions horizontales dans chaque carré. Ramassez chaque carré et tressez les bandes en forme de fleur.

Chauffez le miel à feu doux. Cuisez le chebakia dans de l'huile d'arachide bien chaude jusqu'à ce que ce soit bien doré. Laissez-les égoutter puis plongez-les directement dans le miel tiède. Laissez-les bien égoutter au-dessus de la poêle.

Saupoudrez les biscuits avec le reste des graines de sésame et servez chaud ou froid.

