Tcharek el ariane algérois

Le croissant algérois des grandes occasions, à la pâte légère et à la farce d'amandes. Il se déguste avec le thé à la menthe.

12 personnes	60 min préparation	15 min cuisson	75 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 300 g de farine
- 80 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 110 ml d'eau de fleur d'oranger diluée
- 300 g d'amandes émondées
- 120 g de sucre glace
- 1 œuf
- 100 g de sucre glace pour l'enrobage

Préparation

1. Mettre la farine, le beurre fondu et le sel dans le bol, puis ajouter l'eau de fleur d'oranger et pétrir.
   1 min / vitesse pétrin
2. Laisser reposer la pâte 30 minutes.
3. Vider le bol. Mixer les amandes et 120 g de sucre glace jusqu'à une poudre fine.
   15 sec / vitesse 8
4. Ajouter l'œuf et mélanger pour former la farce.
   20 sec / vitesse 4
5. Étaler la pâte, former des cornes garnies de farce et les pincer.
6. Cuire 15 minutes à 160°C, puis rouler dans le sucre glace tant qu'elles sont tièdes.

Le conseil de Tiha
Roule-les dans le sucre glace tièdes : il adhère et forme une fine croûte.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.