



A l'intérieur des Menanas: de la pâte de dattes et des noix

Cuisine judéo-égyptienne

Recette des Menenas

Par Régine Zayan – février 2015

Préparation de la pâte

Ingrédients:

500g de farine

250g de beurre

12 ou 15 cl d'eau

1 sachet de sucre vanillé (facultatif)

Préparation:

Faire fondre le beurre à feu doux

Mettre la farine dans un saladier et faire un puit

Ajouter le beurre fondu dans le puits (le clarifier si on veut)

Mélanger

Ajouter le sucre vanillé si l'on veut

Ajouter les 12 ou 15 cl d'eau (avec 12 cl, la pâte sera plus friable et plus difficile à travailler mais le gâteau sera plus fondant)

Mélanger

Pétrir la pâte rapidement car elle sèche vite

Laisser reposer la pâte 1/2 heure en recouvrant le saladier avec un torchon

Préparation de la farce à la pâte de datte

Ingrédients:

pâte de datte

noix

Préparation:

Faire de petites boules de pâte de noix

Insérer 1/2 cerneau de noix dessus

Préparation de la farce aux amandes

Ingrédients:

120g ou 150g d'amandes en poudre
60g d'amandes concassées
60g de sucre
3 cuillères à soupe de fleur d'oranger

Préparation:

Mélanger la poudre d'amande, les amandes concassées et le sucre
Ajouter la fleur d'oranger
Tout mélanger
Laisser reposer un peu pour faire imbiber la fleur d'oranger au mélange

Préparation des gâteaux

Préparer des boules de pâtes à gâteau (plus grosse que les boules de pâte de datte)
Les écraser de façon à former une corolle
Poser la boule de farce (de datte ou d'amande)
Refermer la boule de pâte
Rouler légèrement dans la main
Aplatir un peu
Se servir de la pince à ménéna pour décorer le gâteau
Enfourner 20-25 minutes à 180° pour un four à chaleur tournante
Ne pas laisser trop brunir
Une fois sortis du four, saupoudrer les gâteaux de sucre glace
Bon appétit !