

THÉ À MARRAKECH



Les doigts de Fatma et le börek, deux spécialités farcies typiques de la cuisine marocaine à savourer avec un thé de menthe fraîche.

Börek aux épinards

40 pièces



INGRÉDIENTS

40 bandes de 6 x 30 cm environ de pâte Yufka*	100 g de féta
100 g d'épinards surgelés en branches	1/2 c. à café de coriandre moulue
25 g d'oignon haché	150 g de beurre fondu
	sel et poivre
	* pâte de froment turque



RÉALISATION

- Préchauffer le four à 200° C.
- Hacher l'oignon.
- Mélanger et hacher grossièrement les épinards avec la féta, l'oignon haché, la coriandre, le sel et le poivre.
- Badigeonner la bande de pâte Yufka avec le beurre fondu, déposer un peu de farce et commencer le pliage en triangle. A chaque pliage, badigeonner de beurre.
- L'angle droit du pliage doit être bien fait pour que la farce ne s'échappe pas à la cuisson.
- Cuire au four à 200° C pendant 15 minutes.

Le pliage

- Placer la bande de pâte devant soi. Déposer un peu de farce sur le haut du côté gauche de la bande, replier le côté droit, bord sur bord afin de former un triangle, badigeonner de beurre. Ensuite replier ce triangle bord à bord côté gauche. Badigeonner de beurre. Replier le triangle bord sur bord côté droit. Badigeonner de beurre. Et ainsi de suite jusqu'à la fin de la pâte.



THÉ À MARRAKECH

Doigts de Fatma

40 pièces



INGRÉDIENTS

5 feuilles de *Brick**
100 g d'amandes moulues
100 g de sucre
25 g d'eau de fleur d'oranger

1 petit bol de mélange farine et
eau pour coller
huile de friture
miel chaud

* pâte feuilletée tunisienne



RÉALISATION

- Mélanger les amandes et le sucre. Ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- Couper les feuilles de brick en 2 puis en 4 afin d'obtenir 8 triangles par feuille.
- Répartir la farce sur la partie la plus large du triangle, replier les bords et rouler, puis coller la pointe de pâte au milieu du rouleau avec le mélange farine et eau.
- Frire une minute dans l'huile chaude et tremper rapidement dans le miel préalablement chauffé au micro-ondes ou au bain-marie. Laisser refroidir sur une grille.

