

تخبثا على  
سميرة TV

<http://benghidaexclusive.blogspot.com>

Samira™

مدونة

كتيب

الطبخ

منذ 2011

COOKING BOOKS



شيف

فارس

حلويات

سهلة

فارس جيدي

Edition  
La Plume



8  
قطر مسفرة بجوز الهند  
Tartelettes à la noix de coco



6  
قطر مسفرة بالبحوز  
و الكراميل  
Tartelettes aux noix et caramel



4  
حلوى باللوز المبرق  
Gâteau aux amandes effilées



2  
مربعات الشوكولاتة  
Carrés au chocolat



16  
الأفران الكبيرة  
Grands fours



14  
شراك بالشوكولاتة  
Tcharek au chocolat



12  
حلوى الغوريت  
Les gauffrettes



10  
هليلج بجوز الهند  
Demi-lunes à la noix de coco



24  
حلوى بجوز الهند  
Gâteaux à la noix de coco



22  
موفان بالشوكولاتة  
Muffins au chocolat



20  
حلوى مسفرة بجوز الهند  
Petits gâteaux à la noix de coco



18  
القلوب بالشوكولاتة  
Cœurs au chocolat



32  
حلوى بالشوكولاتة  
Gâteau au chocolat



30  
حلوى بنكهتين  
Gâteau aux deux saveurs



28  
حلوى سهلة  
Gâteau facile



26  
حلوى باللوز  
Gâteaux aux amandes

مدونة  
كتب  
الطبخ  
2011  
COOKING BOOKS



# Samira<sup>tv</sup>

La première chaîne TV algérienne spécialisée dans l'Art culinaire et la couture

قناة سميرة  
أول قناة جزائرية لفن الطبخ و الخياطة

Satellite: NILESAT  
Fréquence: 12418 H 27500

11, Rue Ouzare Mohamed - Bordj El Kiffan - Alger - Algérie

Tél/fax: 00213 21 21 11 03 - 00213 21 20 33 99

Mob: 00 213 556 380 100

Site web: [www.editionlaplume.com](http://www.editionlaplume.com)



## مربعات الشكولاتة Carrés au chocolat



داخل وبعاء ، أخلطي المارجرين مع السكر حتى نحصل على خليط أبيض. أضفي صفار البيض مع مواصلة الخفق.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à blanchissement.  
Ajouter les jaunes d'œuf tout en continuant à battre.



أضفي الخميرة والشكولاتة الذائبة الممزوجة مع القهوة القوية. أخلطي جيدا.  
Ajouter la levure, le chocolat fondu mélangé au café instantané. Bien mélanger.



في الأخير، أضفي القرفة و بياض البيض المحفوق و أمزجهم برفق مع باقي المكونات بالملقعة.  
سسى المعينة في قالب مربع مغطى بورق الكبريت و أدخله فرن درجة حرارته 180° لمدة 35 دقيقة.  
التركي العنقري نرد ثم قطعها إلى مستطيلات و أطلبها بالشكولاتة المنذبة مع المارجرين و عطر  
القهوة

A la fin ajouter la farine et le blanc d'œuf en neige, les incorporer avec une cuillère.  
Verser la pâte dans un moule carré couvert de papier sulfurisé et enfourner à 180°  
pendant 35 mn. Laisser refroidir et glacer le gâteau coupé en rectangles avec le  
chocolat fondu avec le beurre et l'arome de café.

### المقادير

- 150 غ شكولاتة سوداء
- 2 ملاعق صغيرة قهوة فورية
- 125 غ مارجرين
- 80 غ سكر عادي
- 4 بيض
- 70 غ فرينة
- ½ كيس خميرة كيميائية
- فريضة ملح
- الطفال :
- 180 غ شكولاتة سوداء
- 125 غ مارجرين طرية
- ملعقة صغيرة عطر القهوة

### INGRÉDIENTS

- 150 g de chocolat noir
- 2 cuillères à café de café instantané
- 125 g de margarine
- 80 g de sucre cristallisé
- 4 œufs
- 70 g de farine
- ½ paquet de levure chimique
- 1 pincée de sel

### Le glaçage :

- 180 g de chocolat noir
- 125 g de margarine molle
- 1 cuillère à café d'extrait de café



## حلوى باللوز المورق Gâteau aux amandes effilées



3 أضيفي البيض و اللوز المرغوي. أخلطي جيدا  
Ajouter les œufs et les amandes moulues. Bien mélanger.



4 أضيفي الفرينة تدريجيا مع مواصلة الخلط حتى تحصل على كريمة كثيفة.  
Ajouter la farine progressivement en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



5 صبي الكريمة على الحلوى المغطاة بالمرص و غطي الكريمة باللوز المنسل. أدخلي الحلوى فرن درجة حرارته 200°.  
Verser la crème sur le gâteau couvert de confiture et couvrir d'amandes effilées. Enfourner à 200°.



1 حضري العجينة . أخلطي جميع المكونات حتى تحصل على عجينة طرية. أضيفي العجينة و ضعها في قالب مستطيل صبي المرص على العجينة.  
Préparer la pâte en incorporant tous les ingrédients afin d'obtenir une pâte molle. Abaisser la pâte et la mettre dans un moule rectangulaire. Verser la confiture dessus.



2 حضري الكريمة : داخل وعاء. صبي المارجرين الطرية ثم أضيفي السكر مع مواصلة الخلط.  
Préparer la crème : dans un saladier, battre la margarine en pommade puis ajouter le sucre tout en continuant à battre.

### المقادير

- 125 غ فرينة
- 90 غ مارجرين
- ملعقة كبيرة سكر
- 3 ملاعق كبيرة ماء
- 5 ملاعق كبيرة مرص (اختياري)
- 4 ملاعق كبيرة لوز مورق
- الكريمة :
- 180 غ مارجرين
- 120 غ سكر
- 3 بيض
- 125 غ لوز مرغوي
- 150 غ فرينة

### INGRÉDIENTS

- 125g g de farine
- 90 g de margarine
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 3 cuillères à soupe d'eau
- 5 cuillères à soupe de confiture (facultatif)
- 4 cuillères à soupe d'amandes effilées
- La crème :
- 180 g de margarine
- 120 g de sucre
- 3 œufs
- 125 g d'amandes moulues
- 150 g de farine



## فطائر صغيرة بالجوز و الكراميل

### Tartelettes aux noix et caramel



ضعي العجينة في قوالب مربعة و ادخليها فرن درجة حرارته 180° و اطلبي الفطائر الصغيرة جزئيا.

Mettre la pâte dans des moules carrés et enfourner à 180°, cuire les tartelettes à moitié.



حضري الكريمة: داخل وعاء، ضعي السكر الناعم و اللوز المرجمي و الكريمة السائلة حركي بالمضرب اليدوي على نار متوسطة

Préparer la crème : dans un bol, mettre le sucre glace, les amandes moulues et la crème liquide. Remuer avec un fouet sur feu moyen.



حضري العجينة: داخل وعاء، اخلطي المارجرين مع السكر الناعم حتى تحصلين على خليط أبيض ثم اصفي صفار البيض.

Préparer la pâte. Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace jusqu'à blanchissement puis ajouter les jaunes d'œuf.



اصفي الفرينة في الأخير حتى تحصلين على عجينة متماسكة. اتركها ترتاح.

Ajouter la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer.



اصفي العسل و الحليب المركز و الماء. واصفي التحريك حتى تحصلين على كريمة كثيفة.

Ajouter le miel, le lait concentré et l'eau. Continuer à remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

أخرجي الفطائر من الفرن و اطلبيها بالكريمة المحضرة. ضعي نصف حبة جوز في الوسط اطلبيها الفرن لمدة 10 دقائق لتكثفي قشرة الطهي. عندما تبرد الفطائر. زينها بالسكر الناعم.

Retire les tartelettes du four, foncez les tartelettes avec la crème préparée, mettez un cerneau de noix et remettez 10 min au four pour compléter la cuisson. Une fois refroidies, décorez les tartelettes avec du sucre glace.

## المقادير

- 100 غ مارجرين
- 2 صفار بيض
- 50 غ سكر ناعم
- 200 غ فرينة

الخلطو :

- 1 علبة حليب مركز
- ½ كأس كريمة سائلة
- ½ كأس لوز أو جوز مرجمي
- ½ كأس سكر ناعم
- ملعقة كبيرة عسل
- 6 ملاعق كبيرة ماء

التزيين :

- أنصاف حبات الجوز
- سكر ناعم

## INGRÉDIENTS

- 100 g de margarine
- 2 jaunes d'œuf
- 50 g de sucre glace
- 200 g de farine

### Garniture :

- 1 boîte de lait concentré
- ½ verre de crème liquide
- ½ verre d'amandes ou noix moulues
- ½ verre de sucre glace
- 1 cuillère à soupe de miel
- 6 cuillères à soupe d'eau

### Décoration :

- Cerveaux de noix
- Sucre glace

هدونة  
كتيب  
الطبخ

COOKING BOOKS

## المقادير Englishda Exclusiv Blogspot فطائر صغيرة بجوز الهند *Tartelettes à la noix de coco*



3  
حشوي الحشو، وأخل وعا، صفي السكر الناعم و القوز المرحى و السيد و جوز الهند و بشرور القشور. أخلطي جيدا.

Préparer la farce : dans un bol mettre le sucre glace, les amandes moulues, la semoule, la noix de coco et le zeste de citron. Bien mélanger.



1  
داخل وعا، أخلطي المارجرين مع السكر الناعم. أضيفي الفانيليا و البيض و المايزينا و الفرينة حتى تحصل على عجينة طرية.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace. Ajouter la vanille, l'œuf, le sel, la maizeria et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



4  
في الأخير، أضيفي بيض البيض المحفوق و أخلطيه برفق لمرجه مع باقي المكونات.

A la fin ajouter le blanc d'œuf en neige et l'incorporer délicatement.



2  
أتركي العجينة ترتاح ثم امثلي قوالب الفطائر الصغيرة بالعجينة و أضيفي ملعقة صغيرة من المربى.

Laisser reposer la pâte puis foncez des moules à tartelettes de pâte et ajouter une cuillère à café de confiture.



5  
إمثلي الفطائر الصغيرة بالحشو المحضر و ذري فوقها جوز الهند. أدخلها فرن درجة حرارته 200° لمدة 20 دقيقة.

Remplir les tartelettes avec la farce préparée et saupoudrer de noix de coca. Enfourner à 200° pendant 20 mn.

### المقادير

- 200 غ فرينة
- ملعقة ملح
- 70 غ مارجرين طرية
- 80 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 1 ملعقة صغيرة فانيليا
- الحنفوية
- 250 غ سكر ناعم
- 150 غ لوز مرحى
- ملعقة كبيرة سميد رقيق
- 3 بيض البيض
- 70 غ جوز الهند
- بشرور 1 ليمون
- 3 ملاعق كبيرة مربى (اختياري)

### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 1 pincée de sel
- 70 g de margarine molle
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 cuillère à café de vanille
- La farce :**
- 250 g de sucre glace
- 150 g d'amandes moulues
- 1 cuillère à soupe de semoule fine
- 3 blancs d'œuf
- 70 g de noix de coco
- Zeste d'un citron
- 3 cuillères à soupe de confiture (facultatif)



## هليلات بجوز الهند Demi-lunes à la noix de coco



ضعي الفانيليا و الخميرة الكيميائية و الزيت في الأخير حتى تحصل على عينة طرية. أتركها تريح لمدة 20 دقيقة.  
Mettre la vanille, la levure chimique et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte molle. Laisser reposer 20 mn.



شكلي حرايش صغيرة ثم شكلي هليلات أو شكل التشارك.  
Former des mini boudins puis les façonner en demi-lunes ou la forme du tcharek.



أغطسي الهليلات ببيض البيض ثم رمديها في جوز الهند المزوج مع السكر. أدخلني الهليلات فرن درجة حرارته 170° لمدة 20 دقيقة. عندما تبرد الهليلات، زينها بالشكولاتة الذائبة.  
Tremper les demi-lunes dans le blanc d'oeuf puis les enrober de noix de coco mélangé à du sucre glace. Enfourner à 170° pendant 20 mn. Une fois les gâteaux refroidis, les décorer avec du chocolat fondu.



واخل رعا.. أخلطي المارجرين مع السكر الناعم.  
Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace.



أضفي البيض و صفار البيض. أخلطي جيدا.  
Ajouter les œufs et les jaunes d'œuf. Bien mélanger.



أضفي جوز الهند و امزجها مع الخليط المحضر مسبقا.  
Ajouter la noix de coco et l'incorporer au mélange précédent.

## المقادير

- 500 غ فريشة
- 200 غ سكر ناعم
- 250 غ مارجرين طرية
- 2 بيض
- 2 صفار بيض
- 1/2 كأس جوز الهند
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- ملعقة صغيرة فانيليا
- التزيين!
- 2 بيض البيض
- 100 غ سكر عادي
- 200 غ جوز الهند
- شكولاتة ذائبة

## INGRÉDIENTS

- 500 g de farine
- 200 g de sucre glace
- 250 g de margarine molle
- 2 œufs
- 2 jaunes d'œuf
- 1/2 verre de noix de coco
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 1 cuillère à café de vanille

## Décoration :

- 2 blancs d'œuf
- 100 g de sucre cristallisé
- 200 g de noix de coco
- Chocolat fondu



## حلوى القوريط

### Les gaufrettes



واخل وعاء، اخلطي المارجرين مع السكر الناعم و فلان الفانيليا.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace, et le flan vanille.



أضفي البيض و الخميرة الكيميائية و المايونزة و الفرينة. اخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة طرية

Ajouter les œufs, la levure chimique, la maizena et la farine. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.



أسفسي العجينة بسمك 1 سم و قطعها إلى مستطيلات باستعمال قالب مستطيل مسنن. أدخلني الحلوى الفرن حتى تستوي. عندما تبرد الحلوة، أظليها بالمرس و الصقها مثلث مثلث. أسفسي أطراف الحلوة في الشكولاتة الذائبة ثم رديها في القوريط المرعي.

Abaisser la pâte à 1 cm d'épaisseur et la découper en rectanglies à l'aide d'un emporte pièce rectangulaire et dentée. Enfourner jusqu'à cuisson. Une fois les gâteaux refroidis, les badigeonner de confiture et les coller deux à deux. Tremper les extrémités dans le chocolat fondu puis les enrober de gaufrettes moulées.

## المقادير

- 250 غ مارجرين طرية
- 3 أكياس فلان فانيليا
- 1 كأس سكر ناعم
- 3 صفار بيض
- 1 بيض
- 1 كأس مايونزة
- 700 غ فرينة
- الخميرة
- مرس
- شكولاتة ذائبة
- قوريط مرعي

## INGRÉDIENTS

- 250 g de margarine molle
- 3 sachets de flan vanille
- 1 verre de sucre glace
- 3 jaunes d'œuf
- 1 œuf
- 1 verre de maizena
- 700 g de farine

## Décoration :

- Confiture
- Chocolat fondu
- Gaufrettes moulées







تشارك بالشكولاتة  
Tcharek au chocolat

المقادير

- 290 غ فرينة
- فريسة ملح
- 250 غ مارجرين
- 60 غ سكر ناعم
- ملعقة صغيرة فانيليا
- ملعقة كبيرة ماء
- 90 غ شكولاتة سوداء مبشورة
- 70 غ لوز محمص ومرحي
- التزيين :
- 350 غ شكولاتة سوداء دائمة
- سكر ناعم



4 شكلي هليلات بالعجينة المحضرة. ضعي التشارك في صينية الفرن المرشوشة بالفرينة و ادخليها فرن درجة حرارته 160° لمدة 20 إلى 25 دقيقة.  
Façonner des croissants avec la pâte préparée. Mettre le tcharek dans une plaque farinée et enfourner à 160° pendant 20 à 25 mn.



1 واخيل وعاء، اخلطي المارجرين مع السكر ابيض الملح و الفانيليا.  
Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre. Ajouter le sel et la vanille.



5 عندما تبرد الحلوى، اغطسي جانب واحد من التشارك في الشكولاتة الذائبة.  
Une fois les gâteaux refroidis, tremper un côté du tcharek dans du chocolat fondu.



2 اضيفي الشكولاتة المبشورة و اللوز المرحي اخلطي جيدا.  
Ajouter le chocolat râpé, les amandes moulues. Bien mélanger.



6 عندما يجف التشارك، ذري السكر الناعم على الجهة الأخرى.  
Une fois le tcharek séché, saupoudrer l'autre partie de sucre glace.



3 في الأخير اضيفي الفرينة و اخلطها باليدين حتى تحصل على عجينة طرية.  
A la fin ajouter la farine, l'incorporer avec les mains jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

INGRÉDIENTS

- 290 g de farine
- 1 pincée de sel
- 250 g de margarine
- 60 g de sucre glace
- 1 cuillère à café de vanille
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 90 g de chocolat noir râpé
- 70 g d'amandes grillées et moulues
- Décoration :
- 350 g de chocolat noir fondu
- Sucre glace



## الأفران الكبيرة Grands fours



إملئي كيس الحلواني بالعجينة المعصرة و أفرغها في صينية مرسوفة بالفرنجة بتشكيل أعواد مزخرفة. أدخلها فرن درجة حرارته 190° لمدة 12 إلى 15 دقيقة. زيني الأفران الكبيرة بغطس أحد الجوانب في الشكولاتة السوداء. الثانية و ذري السكر الناعم على الجهة الأخرى.

Remplir une poche à douilles avec la pâte préparée et la vider dans une plaque farinée en façonnant des rosaces. Enfourner à 190° pendant 12 à 15 mn. Décorer les grands fours en trempant une des extrémités dans le chocolat fondu et saupoudrer l'autre coté de sucre glace.



نسي وعا ، أخلطي المارجرين مع السكر حتى تحصل على خليط أبيض.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à blanchissement.



أضفي الفرنجة و المايزنة و الخميرة الكيميائية مع مواصلة الخفق.

Ajouter la farine, la maizena et la levure chimique tout en continuant à battre.



في الأخير أضفي الشكولاتة الذائبة و أخلطي بالمدن. إذا كانت العجينة صلبة، أضفي القليل من الحليب.

A la fin ajouter le chocolat fondu et mélanger avec les mains. Si la pâte reste dure ajouter un peu de lait.

## المقادير

- 125 غ مارجرين
- 175 غ فرنجة
- 75 غ سكر
- 25 غ مايزنة
- 75 غ شكولاتة سوداء
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- التريين 2
- 150 غ شكولاتة سوداء ذائبة

2011

## INGRÉDIENTS

- 125 g de margarine
  - 175 g de farine
  - 75 g de sucre
  - 25 g de maizena
  - 75 g de chocolat noir
  - 1 cuillère à café de levure chimique
- La décoration :
- 150 g de chocolat noir fondu

## قلوب الشكولاتة Cœurs au chocolat



4  
أبسطي العجينة على سمك 2 سم و قطعها إلى قلوب باستعمال القالب. أدخلني الحلوى فرن درجة حرارته 170° لمدة 25 دقيقة. أطلبي القلوب بالشكولاتة المذابة. عندما تجف أبشري فوقها الشكولاتة السوداء.

Abaisser la pâte à 2 cm d'épaisseur et la découper en cœurs à l'aide d'un emporte pièce. Enfourner à 170° pendant 25 minutes. Glacer les cœurs avec du chocolat fondu. Une fois séchés, râper dessus du chocolat noir.



1  
في وعاء.. أخلطي المارجرين مع السكر الناعم و فلان الفانيليا و الحلجلان.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre glace, le flan vanille et les grains de sésame.



2  
أضفي البيض و الخميرة الكيميائية و أخلطي جيدا.

Ajouter les œufs, la levure chimique et bien mélanger.



3  
أضفي القردة في الأخير. أخلطي جيدا حتى تحصلني على نعينة طرية.

Ajouter la farine en dernier. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte molle.

## المقادير

- 500 غ مارجرين طرية
- 1 كأس سكر ناعم
- 2 بيض
- 1 كأس حلجلان محمص
- كيس خميرة كيميائية
- 1 كأس فلان فانيليا
- 700 غ فريسة
- القزويون
- شكولاتة سوداء ذائبة
- شكولاتة سوداء مششورة

## INGRÉDIENTS

- 500 g de margarine molle
- 1 verre de sucre glace
- 2 œufs
- 1 verre de sésame grillé
- 1 paquet de levure chimique
- 1 verre de flan vanille
- 700 g de farine

## Décoration :

- Chocolat noir fondu
- Chocolat noir râpé



حلوى صغيرة بجوز الهند  
Petits gâteaux à la noix de coco



صبى العجينة داخل قالب مستطيل. أدخلنى القالب فرن درجة حرارته 180° لمدة 30 إلى 35 دقيقة. اطعمى الحلوى إلى مستطيلات ثم ضعها في الطلاء المحضر و بعدها رندبها في جوز الهند.

Verser la pâte dans un moule rectangulaire. Enfourner à 180° pendant 30 à 35 minutes. Couper le gâteau refroidi en rectangles puis les tremper dans le glaçage préparé et les enrober de noix de coco



في وعاء، اخلطى الباردتين مع السكر. أضفى الفانيلا و البيض مع مواصلة العقق.

Dans un saladier, travailler la margarine avec le sucre. Ajouter la vanille et les oeufs tout en continuant à battre.



أضفى الملح و الخميرة الكيميائية و القرفة المعرلة.

Ajouter le sel, la levure chimique et la farine tamisée.



أضفى الحليب في الأخير. اخلطى جيدا حتى تحصلى على عجينة كثيفة.

Ajouter le lait en dernier, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.

المقادير

- 125 غ مارجرين طرية
- 125 غ سكر عادي
- 2 بيض
- ملعقة صغيرة فانيلا
- 250 غ فريته
- 2 ملاعق صغيرة خميرة كيميائية
- فرصة ملح
- 125 مل حليب
- الطلاء :
- 250 غ سكر ناعم
- 4 ملاعق كبيرة كاكاو
- 5 ملاعق كبيرة ماء ساخن
- ملعقة كبيرة مارجرين
- ملعقة صغيرة فانيلا
- التزيين :
- جوز الهند

INGRÉDIENTS

- 125 g de margarine molle
- 125 g de sucre cristallisé
- 2 oeufs
- 1 cuillère à café de vanille
- 250 g de farine
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 125 ml de lait
- Le glaçage :
- 250 g de sucre glace
- 4 cuillères à soupe de cacao
- 5 cuillères à soupe d'eau chaude
- 1 cuillère à soupe de margarine
- 1 cuillère à café de vanille
- Décoration :
- Noix de coco



مدونة

كتب

الطبخ

2011

COOKING BOOKS





## موافان بالشوكولاتة Muffins au chocolat



4  
ضعي العجينة في قوالب الموافان، أزعي الفائض من العجينة باستعمال السكين.  
Prendre un moule à muffins et placer dedans la pâte. Enlever le surplus à l'aide d'un couteau.



5  
إملي الموافان بالكريمة المعطرة. أدخلي القالب فرن درجة حرارته 170° لمدة 20 دقيقة. زيني الموافان بالكريمة الطازجة المحفزة و قطع الشوكولاتة.  
Remplir les muffins avec la crème préparée. Enfourner à 170° pendant 20 minutes. Décorer avec la crème fraîche fouettée et des copeaux de chocolat.



1  
حضري العجينة داخل وعاء، ضعي الطرينة و السكر الناعم و المارجرين. أجمعي العجينة بالناء.

Préparer la pâte : Dans un saladier, mettre travailler la farine, le sucre glace et la margarine. Ramasser la pâte avec l'eau.



2  
حضري الحشو. داخل وعاء، أحفظي الجبن الأبيض لتحويل إلى كريمة مع السكر الناعم. أحضلي الشوكولاتة المذابة.

Préparer la farce. Dans un bol, fouetter le fromage blanc en crème avec le sucre glace. Ajouter le chocolat fondu.



3  
أضفي حبة السكر مع بوانسة الخطم حتى تحصل على كريمة كثيفة.  
Ajouter l'œuf entier tout en continuant à battre jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.

### المقادير

- 200 غ طرينة
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ مارجرين
- ماء
- الحشو :
- 80 غ سكر ناعم
- 1 بيض
- 50 غ كاكاو
- 60 غ شوكولاتة سوداء ذائبة
- 150 غ جبن أبيض
- القزبين 1
- قطع الشوكولاتة
- كريمة طازجة
- كاكاو

### INGRÉDIENTS

- 200 g de farine
- 150 g de sucre glace
- 150 g de margarine
- Eau
- La farce :
- 80 g de sucre glace
- 1 œuf
- 50 g de cacao
- 60 g de chocolat noir fondu
- 150 g de fromage blanc
- Décoration :
- Copeaux de chocolat
- Crème fraîche
- Cacao



## حلوى بجوز الهند Gâteaux à la noix de coco



4 في الأخير، أضفي الفانيليا و الفرينة حتى تحصلتي على عجينة متماسكة.

A la fin ajouter la vanille et la farine jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



5 شكلي كريات بحجم حبة جوز كبيرة و ضعيها على صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت.

Façonner des boules de la dimension d'une grosse noix et mettre sur une plaque couverte de papier sulfurisé.



6 أدخلي الصينية فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة. أضفي السكرية، مني مني بالمعربي و زيني الحواف بالفتائل الملونة.

Enfourner à 180° pendant 15 minutes. Colier les biscuits deux à deux avec la confiture et décorer les bordures avec les vermicelles dorés.



1 حضري المقادير  
Préparer les ingrédients.



2 داخل وعاء، أخلطي المارجرين مع السكر حتى تحصلتي على خليط مرهم.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre jusqu'à l'obtention d'une pommade.



3 أضفي حبة البيض و جوز الهند المجفف و المرعي، أخلطي جيذا.

Ajouter l'œuf entier et la noix de coco séchée et moulue. Bien mélanger.

### المقادير

- 200 غ مارجرين طرية
- 150 غ سكر عادي
- 100 غ جوز الهند
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 1 بيض
- فرينة
- التزيين (المرعي)
- فتائل ملونة

### INGRÉDIENTS

- 200 g g de margarine molle
  - 150 g de sucre cristallisé
  - 100 g de noix de coco
  - 1 cuillère à café de vanille
  - 1 œuf
  - Farine
- La décoration :**
- Confiture (au choix)
  - Vermicelle colorée



## طورت باللوز Gâteaux aux amandes



1  
حضري المقادير.  
Préparer les ingrédients.



2  
داخلي وعا... نضعي المارجرين و السكر و اللوز الرحي و فلان فانيليا و الزيت. اخلطي جيدا حتى نحصل على عنتنة متساكة.

Dans un saladier, mettre la margarine, le sucre, les amandes moulues, le flan vanille et la farine. Bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



3  
شكلي كريات بحجم حبة الجوز كبيرة و ضعها في صينية الفرن المغطاة بورق الكبريت. ادخلي الصينية فرن درجة حرارته 170° لمدة 15 دقيقة. اخرجي السكوت مشى مشى بالكريمة المحضرة.

Façonner des boules de la dimension d'une grosse noix et mettre sur une plaque couverte de papier sulfurisé. Enfourner à 170° pendant 15 minutes. Colier les biscuits deux à deux avec la crème préparée.

## المقادير

- 200 غ مارجرين طرية
- 150 غ سكر بلادي
- 150 غ لوز راحق مطحون ناعم
- 100 غ فلان فانيليا
- 150 غ زبدة
- الحليب
- 100 غ حليب مركز
- 150 غ شوكولاتة سوداء

## INGRÉDIENTS

- 200 g de margarine molle
- 150 g de sucre cristallisé
- 150 g d'amandes non émondées moulues finement
- 100 g de flan vanille
- 150 g de farine

## La farce :

- 100 de lait concentré
- 150 g de chocolat noir



حلوى سهلة  
Gâteau facile



حضري المقادير.  
Préparer les ingrédients.



داخل وعاء، ضعي التوت، السكر و المايونيز و التوز المحرق و المايليا. اخلطي جيدا.  
Dans un saladier, mettre la farine, le sucre, la margarine, les amandes moulues et la vanille. Bien mélanger.



اسيدي المارجرين المذابة و صاعص البيض. ضعي العجينة في قوالب من السليكون على شكل زهرة أو على القوالب قرص. حرره بدرجة 180° لمدة 20 دقيقة. رشي السليكون بالكرامة السائلة المتبقية مع السكر و صاعص بطور التوتون و الكرز المسكر.  
Ajouter la margarine fondue et les blancs d'œuf. Verser la pâte dans des moules silicone en forme de fleurs. Enfourner à 180° pendant 20 minutes. Égoutter les biscuits avec la crème liquide fouettée avec le sucre glace plus le sucre de citron et les cerises confites.

المقادير

- 100 غ مارجرين ذائبة
- 150 غ سكر ناعم
- 100 غ تور محرق رقيق
- ملعقة صغيرة فانيليا
- 150 غ فريسة
- 2 بيض البيض
- 50 غ مايونيز
- التوتون
- بطور التوتون
- كرز مسكر
- كريمة سائلة
- سكر ناعم

INGRÉDIENTS

- 100 g de margarine fondue
- 150 g de sucre glace
- 100 g d'amandes moulues finement
- 1 cuillère à café de vanille
- 150 g de farine
- 2 blancs d'œuf
- 50 g de maizena
- Décoration :
- Crème d'un citron
- Cerises confites
- Crème liquide
- Sucre glace





## حلوى بنكهتين Gâteau aux deux saveurs



حضري الكريمة في الكسولة بوضع العلب المركز المارغرين الطرية و السكر. ضعي الكسولة على الفرن حتى تحصل على خليط كثيف.

Préparer la crème dans une casserole, mettre le lait concentré, la margarine ramollie et le sucre. Mettre sur le feu jusqu'à épaississement.



داخل وعاء، اخلطي المارغرين مع السكر حتى تحصل على خليط مرهم. اضيفي الفانيلا و الفرينة في الآخر حتى تحصل على عجينة متجانسة.

Dans un saladier, travailler la margarine et le sucre en pommade. Ajouter la vanille et la farine en dernier jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



أطلي الكريمة المحضرة على العلب المارغا ثم غطيها بالشكولاتة المائنة.

Étaler cette crème sur le gâteau puis couvrir avec le chocolat fondu.



أسطري العجينة و ضعيها في قالب مربع ثم ادخليه فرن درجة حرارته 170° لمدة 25 دقيقة حتى يكتسب لونا ذهبيا.

Abaisser la pâte et la placer dans un moule carré et enfourner à 170° pendant 25 minutes jusqu'à dorure.

### المقادير

- 250 غ مارجرين طرية
- 200 غ سكر عادي
- ملعقة صغيرة فانيلا
- فرينة
- المخبوز
- 250 غ حلوى مركز
- 150 غ شكولاتة مسوية
- 100 غ مارجرين طرية
- 100 غ سكر عادي

### INGRÉDIENTS

- 250g g de margarine molle
- 200 g de sucre cristallisé
- 1 cuillère à café de vanille
- Farine
- La farce :
- 250 g de lait concentré
- 150 g chocolat noir
- 100 g de margarine molle
- 100 g de sucre cristallisé





**ALGER**  
118, RUE SCOLTEAU  
SIDI MEBAREK  
BIR KHADÉM  
TÉL : 023 56 16 48  
TÉL : 05 60 02 33 16

**ORAN**  
SHOWROOM N° 1  
CANASTEL - à côté du  
rond-point Bouchikhi  
TÉL : 041 43 25 31

SHOWROOM N° 2  
Lot n°252 lotissement 366  
Haj Krim (bir el djir)  
TÉL : 041 43 25 31  
TÉL : 05 60 08 26 90

**CONSTANTINE**  
Lot 6 B 4ème route  
4 Batna (ONAMA)  
TÉL : 031 63 22 76  
TÉL : 05 55 67 31 18



www.ligna-dz.com - contact@ligna-dz.com - lignesetcuisines@gmail.com

**SETF**  
PROMOTION MÉRQUANI  
(CITÉ 500 LOGTS)  
DERRIÈRE LE LYCÉE  
TÉL : 036 51 77 17  
TÉL : 05 50 94 09 19

**MESIA**  
3 - 6 BLOC B À CÔTÉ DU  
PARC SPORTIF  
OLYMPIQUE  
TÉL : 035 55 06 85  
TÉL : 05 60 08 26 92

**BEJAA**  
4, RUE AURES NACIRIA  
TÉL : 05 50 94 09 19

**BORDJ BOU AFREIDJ**  
9, RUE A. ABDELLAH  
A CÔTÉ DU NOUVEAU  
LYCÉE  
TÉL : 035 73 83 38  
TÉL : 05 61 64 12 34

حلوى بالشوكولاتة  
*Gâteau au chocolat*



تغمس العجينة في قالب دائري مغلف بورق الكرتون و أمطله فوق درجة حرارة 180 لمدة 25 دقيقة. عندما تنسد الطور، قطعها إلى مربعات و الصنها.

Mettez dans un moule rond couvert de papier sulfurisé et enfournez à 180° pendant 25 minutes. Une fois le gâteau refroidi, le couper des carrés et servir.

- الاصحاح**
- 200 g من مارجرين طرية
  - 150 g من سكر عادي
  - 80 g من صاع
  - 1 paquet من خميرة كيميائية
  - 200 g من طينة
  - 200 g من لبن مركز
- INGRÉDIENTS**
- 200 g de margarine molle
  - 150 g de sucre cristallisé
  - 80 g de cacao
  - 1 paquet de levure chimique
  - 200 g de farine
  - 200 g de lait concentré



أضف الطينة و الصاع و المخبز الممزج، اخلطي مدة حتى تختفي على صحنه طرية.

Ajouter la farine et le lait concentré, bien mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte moelle.



أضف مارجرين و الصاع، اخلطي المارجرين مع السكر أضف الخميرة و الكاكاو، اخلطي جيدا.

Dans un saladier, travaillez la margarine avec le sucre. Ajouter la levure et le cacao, bien mélanger.



مدونة  
كتب  
الطبخ  
2014  
COOKING BOOKS

http://benghidaexclusive.blogspot.com

VU sur  
Samira tv

Samira<sup>TV</sup>

<http://ibenghidaexclusive.blogspot.com>  
مدونة  
كتيب  
الطبخ  
عدد : 2011  
COOKING BOOKS



CHEF

Fares

Gâteaux  
Faciles

FARES DIDI

9 789947 273371

Edition  
La Plume