



Cornes de gazelles (Tunisie)

n°1

Ingrédients

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 200 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel fin
- environ 0,5 dl d'eau

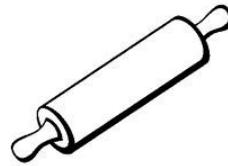
Ustensiles



bol



saladier



rouleau à pâtisserie



emporte-pièce

1

Mêler la farine avec le sel fin et le beurre fondu.
Faire une pâte ferme en y ajoutant l'eau nécessaire.

3

Étaler cette pâte au rouleau sur une épaisseur de 3 mm.

5

Dans chaque rondelle, mettre une boule grosse comme une noix, de pâte d'amande.

7

Faire cuire à four doux.
Les gâteaux doivent rester blancs.

2

Faire la pâte d'amande en mélangeant la poudre d'amande avec de l'eau.
La pâte doit être bien lisse.

4

Découper des rondelles de 6 à 7 cm de diamètre.

6

Plier la rondelle en deux, bien fermer les bords.



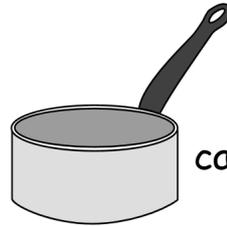
Gâteau malgache

n°2

Ingrédients

- ½ litre de lait
- 4 oeufs
- 15 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 50 g de sucre semoule
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- 3 clous de girofle pilés
- 5 cuil. à soupe rases de tapioca
- 2 cuil. à soupe de crème
- 4 bananes

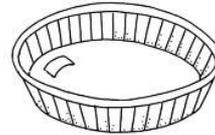
Ustensiles



casserole



assiette



moule à gâteau



fourchette

1

Porter à ébullition le lait, le sucre, la noix de muscade, la girofle et la gousse de vanille fendue.

3

Préchauffer le four à th.6.

5

Ecraser les bananes et les ajouter au tapioca.

7

Enfourner pour 15 mn.

2

Hors du feu ajouter le tapioca, mélanger et faire cuire à feu doux 10 mn en mélangeant régulièrement.

4

Après les 10 mn, retirer la gousse de vanille, ajouter la crème et mélanger.

6

Incorporer les œufs un par un et verser dans un plat beurré.



Gâteau à la banane (Sénégal)

n°3

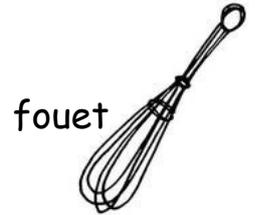
Ingrédients

- 500g de bananes
- 4 oeufs
- 60g de sucre
- 40g de maïzena
- 80g de beurre
- 40g de farine
- 1 pincée de sel

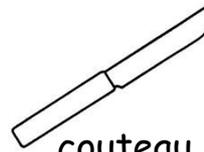
Ustensiles



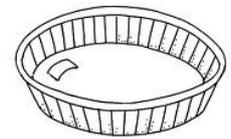
saladier



fouet



couteau



moule à gâteau

1

Faire chauffer le four th.7.

3

Peler et couper les bananes en rondelles.

2

Casser les œufs dans un saladier, ajouter le sucre, bien mélanger avant d'ajouter le beurre fondu, la farine, la maïzena et le sel. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

4

Beurrer et fariner légèrement un moule à gâteau, disposer les rondelles de bananes puis verser l'appareil dessus.

5

Enfourner pendant 30 mn.