M'hancha

aux amandes

Halima

Au Maroc les m'hancha sont des pâtisserie de grandes fêtes, fiançailles ou mariages

Ingrédients pour 4 personnes :

- 4 feuilles de pastilla
- 1 œuf battu
- 1ààg de beurre fondu

Pour la farce :

- 500g d'amandes mondées
- 2 C à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 40g de beurre ramolli
- 250g de sucre semoule
- Huile de friture

Pour la décoration :

- 100g d'amandes effilées et grillées

Préparation : 40min, Cuisson : 30min

Préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire frire 250g d'amandes mondées dans l'huile chaude, les égoutter et les déposer sur un papier absorbant. Mixer finement les amandes frites avec la moitié du sucre.
3. Mixer les amandes mondées restantes avec le reste du sucre pour obtenir une pâte d'amande lisse et homogène
4. Mélanger les deux pâtes d'amande en leur incorporant le beurre ramolli et l'eau de fleur d'oranger jusqu'à obtention d'une jolie pâte d'amande. Laisser reposer la pâte 30min.
5. Avec la pâte d'amande confectionner de longs boudins de 2cm de diamètre.
6. Sur un plan de travail aligner 2 ½ feuilles de pastilla pour obtenir un long ruban de feuille de pastilla. Badigeonner la surface d'œuf battu et déposer sur toute la longueur du bord de la feuille les boudins de pâte d'amande. Rouler la feuille de pastilla autour de la farce pour obtenir un long boudin farci. Coller bien l'extrémité au jaune d'œuf.
7. En rouler le boudin sur lui même pour lui donner une forme d'escargot. Coller l'extrémité du boudin avec l'œuf battu. Répéter l'opération pour obtenir 4 m'hancha.
8. Déposer les m'hancha sur une plaque allant au four recouverte d'un papier cuisson et les badigeonner de beurre fondu. Cuire pendant 30min jusqu'à ce quelles prennent une belle couleur dorée.
9. Arroser le m'hancha encore chaud de miel tiède et les saupoudrer d'amandes effilées. Les découper en tronçons avant de les servir