

Voici ma deuxième création réalisée à l'occasion de l'Aïd: des K'fifettes. J'ai découvert ces petites merveilles en premier lieu sur le blog de Fimère ([Aux délices des Gourmets](#)), puis sur celui de Djouza ([Ma cabane aux délices](#)), 2 blogs magnifiques et qui présentent de très belles pâtisseries. Comme à mon habitude, j'ai effectué un certain nombre de modifications quant à la recette originale, notamment le parfum de la farce... , celle-ci est à l'essence d'orange.



La recette pour 18 K'fifettes à l'orange:

pour la pâte (en forme de tagliatelle):

- 390g de farine
- 90g de beurre
- vanille (en poudre- G.detou)
- 1 pincée de sel
- 40g d'eau de fleur d'oranger
- 130g d'eau
- colorants (vert et violet)

pour la farce:

- 300g d'amandes en poudre
- 90g de sucre en poudre
- essence d'orange

- vanille
- colorant rouge (G.détou)
- 2 oeufs moyens

REALISATION DE LA PÂTE

Mélanger ensemble toutes les poudres (farine, vanille, sel).

Ajouter le beurre fondu puis l'eau de fleur d'oranger. Malaxer.

Verser petit à petit l'eau afin de former une boule de pâte bien lisse, malléable et non collante.

Diviser cette boule en 2 puis colorer chacune des parties avec des colorants différents.

Réserver au réfrigérateur dans un sac plastique afin d'éviter le dessèchement.

PREPARATION DE LA FARCE

Mélanger la poudre d'amande avec le sucre et la vanille.

Ajouter quelques gouttes d'essence d'orange puis une pointe de colorant.

Ajouter 1 à 1 les oeufs.

Malaxer la farce. Celle-ci doit s'agglomérer sans être pour autant trop collante ni trop sèche.

Réserver dans un sac plastique afin d'éviter le dessèchement.

CONFECTION DES K'FIFETTES

Prendre des petites portions de farce et forme des pavés (voir photo).

Étaler un morceau de pâte de chaque couleur (au laminoir ou au rouleau à pâtisserie) puis les tailler en « tagliatelle ».

Prendre 4 à 5 bandes de chaque couleur et les disposer en croix sur le plan de travail (voir photo).

Mettre le pavé de farce au croisement des bandes puis « tisser ».

Deux méthodes:

1. rabattre une à une les bandes en alternant les couleurs

2. pour le damier: rabattre toutes les bandes violettes(par exemple) puis prendre une bande verte qui passera dessus puis dessous. Procéder ainsi pour toutes les bandes vertes.

CUISSON

Enfourner à 180°C pendant 10 à 15 min (sans que la couleur ne brunisse).

Plonger les k'fifettes dans un mélange bouillant de miel et d'eau de fleur d'oranger.

***Astuces:** l'essence d'orange donne vraiment un goût original et inattendu pour une pâtisserie orientale. Vous pouvez la remplacer par de l'amande amère ou plus classiquement par de la cannelle ou de l'eau de fleur d'oranger.*

Pour plus de détails sur le tressage je vous conseille d'aller jeter un oeil sur le blog de [Fimère](#) qui à fait un très beau montage photo...