

الطبخ السهل
من أ إلى ي

kouzinadz.blogspot.com

كريب
فطائر

حلوة

كارمن حمداري بن زروق

15 وصفة



99
فقط



kouzinadz.blogspot.com

6



فطائر البانكايك بالياغورت

Pancakes au yaourt

4



فطائر كراب تاتان

Crêpes Tatin

2



عجينة فطائر الكراب بالفانيليا

• Pâte à crêpes à la vanille

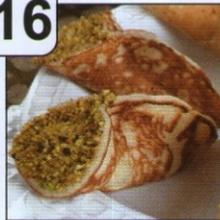
18



ميكادو فطائر الكراب
بكريمة الشكولاتة

Mikado de crêpes et crème
au chocolat

16



أطايف السفيري اللبنانية

Atayef assafiri libanais

14



فطائر كراب سوفلي بالبرتقال

Crêpes soufflées à l'orange

30



فطائر الكراب على شكل
الغابة السوداء

Crêpe façon forêt noire

28



رزمة فطائر الكراب
بالاجاص و الكراميل

Amumnière de crêpe aux
poires et caramel

26



فطائر الكراب الاستوائية
بالموز المكرمل

Crêpes exotiques aux bananes
caramélisées

12



كراب سوزيت

Crêpe Suzette

10



فطائر البانكايك بالقهوة
و صلصة الشكولاتة

Pancakes au café et coulis
de chocolat

8



فطائر البانكايك بحبيبات
الشكولاتة

Pancakes aux pépites
de chocolat

24



نامس فطائر الكراب بالمرابي
الحليب

Nems de crêpes à la confiture
de lait

22



فطائر الكراب بالشكولاتة
و الكيوي

Crêpes au chocolat et kiwi

20



فطائر الكراب الصغيرة
بالأناناس

Tartelettes de crêpes
aux ananas





عجينة فطائر كراب بالانانيليا vanille

- 200 g de farine
- 40 cl de lait
- 50 g de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile

- 3 œufs
- Une demi-gousse de vanille
- 1 pincée de sel

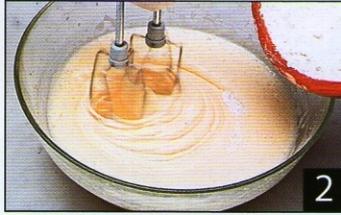
- 3 بيض
- نصف عود فانيليا
- قرصة ملح

- 200 غ فرينة
- 40 سسل حليب
- 50 غ سكر
- 2 ملاعق كبيرة زيت



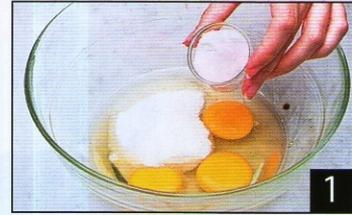
قطعي عود الفانيليا إلى نصفين و استخرجي الحبوب باستعمال السكين.

Couper la gousse de vanille en deux et extraire les graines à l'aide d'un couteau.



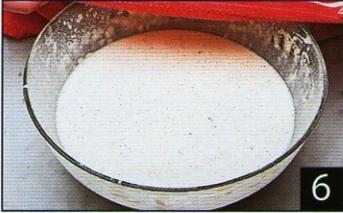
أخفقي بالخلاط الكهربائي حتى يتضاعف حجم الخليط ثم أضيفي الفرينة المغريلة.

Battez avec un fouet électrique jusqu'à ce qu'il double de volume puis ajouter la farine tamisée.



داخل وعاء، ضعي البيض و السكر و الملح. أخفقي البيض حتى يبيض.

Dans un saladier, mettre les œufs, le sucre et le sel. Battez les œufs jusqu'à ce qu'ils blanchissent.



غطي الوعاء بقطعة من قماش و اتركي العجينة ترتاح لمدة ساعة. إطهي فطائر الكراب في مقلاة حتى تكلمي العجينة.

Couvrir le saladier avec une serviette et laisser reposer 1 heure. Cuire dans une poêle huile jusqu'à épuisement de la pâte.



أخلطي جيدا بالخلاط لتمزجي المكونات و أضيفي الزيت في الأخير.

Incorporer bien les ingrédients avec le batteur et à la fin ajouter l'huile.



أضيفي الحليب و واصلي الخفق.

Ajouter le lait et continuer à battre.



Crêpes Tatin

kouzinadz.blogspot.com

فطائر كراب تاتان

- 6 crêpes sucrées
- 6 pommes
- 100 g de sucre roux
- 60 g de beurre

- Jus de 2 citrons
- Moule

- عصير حبتي ليمون
- قالب

- 6 فطائر كراب حلوة
- 6 تفاح
- 100 غ سكر أحمر (بني)
- 60 غ زبدة



عندما يذوب السكر، أضيفي عصير الليمون المتبقي. أتركي السكر على النار لتستوي لمدة 5 دقائق حتى يتحول إلى كراميل.

Une fois le sucre fondu, ajouter le reste du jus de citron. Laisser cuire 5 minutes jusqu'à caramélisation.



داخل قالب دائري، ذوبي الزبدة و أضيفي السكر البني.

Dans un moule rond, faire fondre le beurre sur feu doux puis ajouter le sucre roux.



قشري التفاح و قطعيه إلى أربعة. ضعي التفاح المقطع داخل وعاء و اغطسيه في عصير البرتقال. إحتفظي بها.

Eplucher les pommes, les couper en quartiers. Mettre dans un saladier et tremper dans le jus de citron. Réserver.



ضعي فطائر الكراب المصففة و ادخلي الحواف في القالب باستعمال السكين. ضعي القالب في فرن درجة حرارته 180° لمدة 20 إلى 25 دقيقة. أتركي الحلوى تبرد ثم انزعها من القالب برفق.

Recouvrir les pommes empilées et faire entrer les pourtours à l'intérieur du moule avec un couteau. Mettre au four à 180° pendant 20 à 25 minutes. Laisser tiédir et démouler délicatement.



حضري فطائر الكراب. و صففيها الواحدة فوق الأخرى.

Préparer les crêpes. Les empiler l'une sur l'autre.



ضعي قطع التفاح في القالب. أتركيها على النار لمدة 10 إلى 15 دقيقة ثم انزع القالب من النار.

Disposer les quartiers de pommes dans le moule. Laisser cuire 10 à 15 minutes puis retirer du feu.



Pancakes au yaourt

kouzinadz.blogspot.com

فطائر البانكايك بالياغورت

- 1 yaourt nature
- 1 œuf
- 100 g de farine
- 10 cl de lait
- 20 g de sucre
- Huile

- 1 cuillère à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Décoration :**
- Yaourt sucré
- Amandes effilées

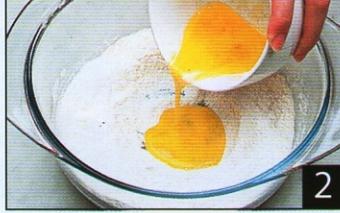
- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- قرصة ملح
- التزيين :**
- ياغورت حلو
- لوز مورق

- 1 ياغورت طبيعي
- 1 بيض
- 100 غ فرينة
- 10 سل حليب
- 20 غ سكر
- زيت



أضيفي الزيت و الياغورت الطبيعي و اخلطي بالخلط الكهربي.

Ajouter l'huile et le yaourt nature et mélanger avec un batteur électrique.



شكلي بئرا في الوسط و أضيفي السكر و البيض.

Faire un puits au centre et ajouter le sucre et l'œuf.



داخل وعاء، ضعي الفرينة المغربية و الملح و الخميرة الكيميائية.

Dans un bol, mettre la farine tamisée, le sel et la levure.



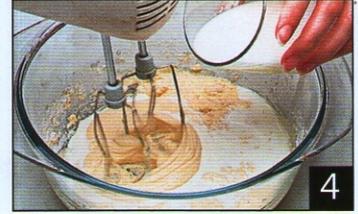
داخل مقلاة صغيرة و مدهونة بالزيت، أفرغي غراف من العجينة في المقلاة و وزعيها جيدا. إطهي فطائر البانكايك لمدة دقيقتين من كل جهة. عندما تستوي فطائر البانكايك، أفرغي فوقها الياغورت الحلو و اللوز المورق.

Dans une petite poêle chaude et huilée, verser une louche de pâte dans la poêle, bien répartir la pâte. Cuire les pancakes pendant 2 minutes de chaque côté. Une fois les pancakes cuits, verser dessus le yaourt sucré et les amandes effilées.



واصلي الخفق حتى تحصل على عجينة ناعمة. أتركها ترتاح لمدة ساعة.

Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse. Laisser reposer une heure.



أضيفي الحليب تدريجيا مع مواصلة الخفق.

Ajouter le lait progressivement tout en continuant à battre.



Pancakes aux pépites de chocolat

kouzinadz.blogspot.com

فطائر البانكايك بحبيبات الشكولاتة

- 225 g de farine
- 1 œuf
- 30 cl de lait
- 50 g de sucre en poudre
- 1 cuillère et demi à café de levure chimique

- 1 cuillère à soupe de beurre fondu
- 50 g de pépites de chocolat
- Huile
- Coulis chocolat (page 11)

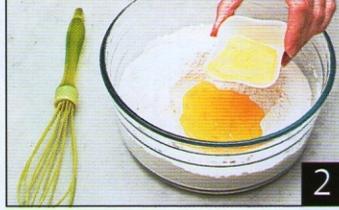
- 1 ملعقة كبيرة زبدة مذوبة
- 50 غ حبيبات الشكولاتة
- زيت
- صلصة الشكولاتة (صفحة 11)

- 225 غ فرينة
- 1 بيض
- 30 سل حليب
- 50 غ سكر
- 1 ملعقة ونصف صغيرة خميرة كيميائية



أضيفي الحليب تدريجيا مع مواصلة الخفق.

Ajouter le lait progressivement tout en fouettant.



إصنعي بئرا في الوسط و أضيفي البيض و الزبدة المذوبة.

Faire un puits au centre et ajouter l'œuf et le beurre fondu.



داخل وعاء، ضعي الفرينة المغريلة و الخميرة الكيميائية و السكر.

Dans un bol, mettre la farine tamisée, la levure et le sucre.



سخني مقلاة فطائر الكراب و أفرغي غراف من العجينة بقطر 7 سم. أتركي الفطيرة تستوي حتى تشكل فقاعات و اصلي عملية الطهي لمدة 1 دقيقة. قدمي فطائر البانكايك مع صلصة الشكولاتة.

Faire chauffer une crêpière et étaler une louche de pâte en un cercle de 7 cm de diamètre. Laisser cuire jusqu'à formation de bulles et poursuivre la cuisson 1 minute. Servir avec une sauce chocolat chaude.



في الأخير، ضعي حبيبات الشكولاتة و امزجها جيدا مع العجينة.

À la fin, ajouter les pépites de chocolat et bien incorporer à la pâte.



Pancakes au café et coulis de chocolat

kouzinadz.blogspot.com

فطائر البانكايك بالقهوة و صلصة الشكولاتة

Pâte à pancakes :

- 120 g de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de café
- 15 cl de lait
- 2 œufs
- 1 cuillère à café de levure chimique

- 2 cuillères à soupe de sucre

- 1 pincée de sel

- Huile

Coulis au chocolat :

- 25 cl de lait
- 250 de chocolat noir

- 2 ملاعق كبيرة سكر

- 1 قرصة ملح

- زيت

صلصة الشكولاتة :

- 25 سب حليب
- 250 غ شكولاتة سوداء

عجينة البانكايك :

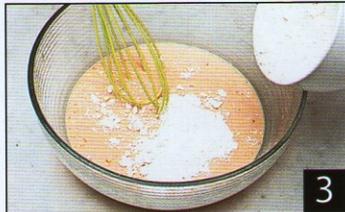
- 120 غ فرينة

- 1 ملعقة صغيرة عطر القهوة

- 15 سب حليب

- 2 بيض

- 1 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية



أضيفي السكر و الخميرة و الفرينة المغربية. واصلي الخفق حتى تحصل على عجينة متماسكة.

Ajouter le sucre, la levure et la farine tamisée. Continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène



داخل وعاء، ضعي صفار البيض ثم أضيفي الحليب و القهوة و اخفقي.

Dans un saladier mettre les jaunes d'œufs puis ajouter le lait au café et fouetter.



حضري فطائر البانكايك : داخل وعاء، ذوبي القهوة مع الحليب. احتفظي بها.

Préparer les pancakes : dans un petit bol, délayer le café dans le lait. Réserver.



سخني مقلاة فطائر الكراب. أفرغي غراف صغير من العجينة و وزعيها جيدا في المقلاة. أتركي الفطيرة تطهو لمدة دقيقتين على الجهتين. قدمي فطائر البانكايك مع صلصة الشكولاتة.

Faire chauffer une crêpière. Verser une petite louche de pâte, bien répartir sur la poêle. Laisser cuire jusqu'à 2 minutes de chaque côté. Servir les pancakes avec le coulis de chocolat.



حضري صلصة الشكولاتة : داخل كسرولة، سخني الحليب و أضيفي قطع الشكولاتة. أخلطي جيدا حتى تحصل على عجينة متماسكة.

Préparer le coulis de chocolat : dans une casserole, chauffer le lait et ajouter le chocolat en morceaux. Mélanger jusqu'à l'obtention d'un sauce lisse



داخل وعاء، أخفقي بياض البيض ثم امزجيه برفق مع العجينة.

Dans un saladier, battre les blancs en neige puis les incorporer délicatement à la pâte.

نصيحة : يمكنك تقديم فطائر البانكايك مع كمية من المثلجات بنكهة القهوة أو كريمة الشانتيي.

Astuce : On peut accompagner les pancakes avec de la sauce au chocolat ou de crème chantilly.

kouzinadz.blogspot.com



Crêpe Suzette

kouzinadz.blogspot.com

كراب سوزيت

- 6 crêpes (p. 03)
- Sucre en poudre
- 100 g de beurre
- Jus de 2 oranges
- Jus de 1 citron

- Jus d'orange du commerce
- Zeste d'orange pour décoration

- عصير البرتقال من البقالة
- بششور البرتقال للتزيين

- 6 كراب
- سكر
- 100 غ زبدة
- عصير 2 برتقال
- عصير 1 ليمون



دعي الكراميل على النار حتى يتشرب العصير لتحصيلي على كراميل أشقر و أضيفي الزبدة.

Faire réduire doucement jusqu'à l'obtention d'un caramel blond, ajouter le beurre.



عندما يبدأ السكر بالتحول إلى كراميل، أضيفي عصير الليمون و عصير البرتقال.

Quand le sucre commence à caraméliser ajouter le jus de citron et le jus d'orange.



داخل مقلاة، ضعي السكر. أتركه على النار حتى يذوب.

Dans une poêle, mettre le sucre. Laisser sur le feu.



إطوي الفطائر مرة أخرى على أربعة و بلليها جيدا بالعصير. أضيفي عصير البرتقال المتبقي.

Plier encore les crêpes sur quatre pour bien les imprégner de jus. Ajouter le jus d'orange restant.



إطوي فطائر الكراب إلى إثنين و بلليها في العصير

Les plier en deux et les tremper dans le jus.



دعي العصير على النار حتى يشرب. أغطسي على كلا الوجهين فطائر الكراب الواحدة تلو الأخرى في العصير المحضر.

Laisser réduire le jus blond. Passer les crêpes une à une dans le jus obtenu, sur les deux faces.

قدمي فطائر الكراب ساخنة و زينها بششور البرتقال.

kouzinadz.blogspot.com



Crêpes soufflées à l'orange

kouzinadz.blogspot.com

فطائر كراب سوفلي بالبرتقال

- 4 crêpes (p. 03)
- Sucre glace pour la décoration
- Appareil à soufflé :**
- (Base de crème pâtissière)
- 125 g de jus d'orange
- 50 g lait
- 30 g sucre en poudre
- 2 jaunes d'œuf
- 250 g de farine
- 25 g de beurre (facultatif)
- 2 cuillères à soupe jus d'orange

- 2 صفار بيض
- 250 غ فرينة
- 25 غ زبدة (إختياري)
- 2 ملاعق كبيرة عصير البرتقال
- 4 فطائر كراب (ص 03)
- سكر ناعم للتزيين
- **كريمة السوفلي :**
- 125 غ عصير البرتقال
- 50 غ حليب
- 30 غ سكر



أضيفي الحليب الساخن إلى خليط البيض السابق و واصلي الخفق بالمضرب.

Ajouter le lait chaud au mélange des œufs et continuer à battre avec un fouet.



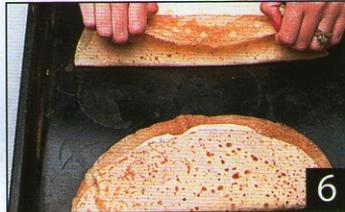
داخل كسرولة، سخني الحليب مع عصير البرتقال.

Dans une casserole, faire chauffer le lait avec le jus d'orange.



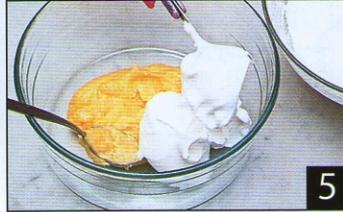
داخل وعاء، ضعي صفار البيض و اخفقي بالخلطاط الكهربائي ثم أضيفي الفرينة و واصلي الخفق.

Dans un saladier, mettre les jaunes et le sucre et fouetter avec un batteur électrique, puis ajouter la farine et continuer à battre.



ضعي فطائر الكراب داخل صينية الفرن، إطلي كريمة السوفلي المحضرة على نصف فطيرة الكراب و اطوي الفطيرة. أدخلني الصينية فرن درجة حرارته 200° لمدة 10 دقائق عند إخراج الصينية من الفرن ذري السكر الناعم من فوق.

Mettre les crêpes dans un plat allant au four, étaler le soufflé préparé sur la moitié de la crêpe et plier en deux et enfourner à 200° pendant 10 minutes à la sortie du four saupoudrer de sucre glace.



في وعاء، أخفقي بياض البيض حتى يتحول إلى مورينغ مع قرصة ملح و ملعقة سكر ناعم. أضيفي مورينغ بياض البيض إلى الخليط المحضر.

Dans un bol, battre les blancs d'œuf en neige avec une pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre. Incorporer les blancs en neige au mélange préparé.



أكملي الخفق بالخلطاط الكهربائي و أفرغي الخليط داخل كسرولة، حركي حتى تحصل على كريمة كثيفة. إنزعي الكسرولة من النار و أضيفي الزبدة و عصير البرتقال.

Continuer de battre avec un batteur électrique et verser le mélange dans une casserole, remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Retirer du feu et ajouter le beurre et le jus d'orange.

ذري السكر الناعم و قدمي الفطائر المنتفخة ساخنة.

Saupe krouzinaadz.blogspot.com



حضري الكريمة : داخل كسرولة، سخني الحليب ثم سخني الحليب ثم أضيفي الكريمة الطازجة.

Préparer la crème : dans une casserole, faire chauffer le lait puis ajouter la crème fraîche.



داخل وعاء، ضعي الفرينة و الخميرة الكيميائية و السكر. أضيفي الحليب الممزوج مع الحليب المخمر. أخلطي جيدا و اتركي العجينة ترتاح لمدة 1 ساعة.

Dans un bol, mettre la farine, la levure chimique et le sucre. Ajouter le lait mélangé avec le levain. Bien mélanger laisser reposer 1 heure



حضري العجينة : داخل وعاء ضعي خميرة الخبز و الحليب و اتركه ليخمر.

Préparer la pâte : dans un bol mettre la levure de boulanger et le lait et laisser lever.



خذي الفطائر و اطويها على شكل قمع و ألقها جيدا عند الأطراف.

Prendre les galettes et les plier en forme de cornets et bien pincer pour coller les extrémités.



داخل مقلاة صغيرة، أفرغي غراف من العجينة و اطهوها على جهة واحدة. لا تضعي الفطائر كطبقات لأنها ستلتصق.

Dans une petite poêle, verser une louche de pâte et cuire sur un côté. Ne pas placer les galettes sur les autres sinon elles vont coller.



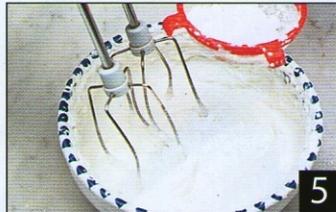
أضيفي السميد، و حركي حتى تحصل على كريمة كثيفة. غطي الكريمة و اتركها تبرد في مكان بارد.

Ajouter la semoule, remuer jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse. Couvrir et laisser refroidir au frais.



إملئي القمع بملعقة صغيرة من هذه الكريمة القشدية. رمدي القمع المحشية في الفستق المرحي خشن. قدمي القمع و اسقيها بالقطر (شربات).

Remplir les crêpes en cornet avec une cuillère à café de cette crème. Plonger les cornets farcis dans les pistaches concassées. Servir et arroser de sirop (ATER).



أضيفي السكر المغربل و واصلي الحفق. حتى تحصل على كريمة (قشدة) خفيفة.

Ajouter le sucre glace tamisé et continuer à battre. Jusqu'à l'obtention d'une crème légère.



ضعي الكريمة المحضرة في وعاء و أضيفي الماسكرون. أخفقي بالخلاط الكهربائي.

Mettre la crème préparée dans un bol et ajouter le mascarpone. Fouetter avec un batteur électrique.



Mikado de crêpes et crème au chocolat

kouzmadz.blogspot.com

ميكادو فطائر الكراب بكريمة الشكولاتة

- 10 crêpes à la vanille (p. 03)
- 2 cuillères à soupe de beurre
- 100 g de chocolat noir
- 20 cl de crème fraîche
- 1 cuillère à soupe de miel
- Décoration :
• Sucre glace

- 10 فطائر الكراب بالفانيليا (ص 03)
- كريمة الشكولاتة :
• 20 سل كريمة طازجة
- 2 ملاعق كبيرة زبدة
- 1 ملعقة كبيرة عسل
- 100 غ شكولاتة سوداء
- التزيين :
• سكر ناعم



ضعي الشكولاتة المنذوب داخل الكسرولة واخلطي. أتركي الخليط يبرد.

Verser le chocolat fondu dans la casserole et mélanger et laisser refroidir.



ذوسي الزبدة، و غليي الزبدة و الكريمة الطازجة ثم أضيفي العسل.

Porte à ébullition le beurre et la crème fraîche puis ajouter le miel.



حضري كريمة الشكولاتة : داخل كسرولة، ذوبي الزبدة مع الكريمة الطازجة.

Préparer la crème au chocolat : dans une casserole, faire fondre le beurre avec la crème fraîche.



أسطي الكراب المقطعة طوليا في صينية الفرن و ادخليها الفرن لمدة 1 دقيقة. أتركيها تيبس في الهواء.

Dérouler et étaler les lanières sur une plaque allant au four et les cuire 1 minute. Laisser durcir à l'air.



قطعي الكراب إلى دوائر بعرض 1 سم.

Découper les crêpes en rouleaux de 1 cm de largeur.



لفي فطائر الكراب المطهية جيدا حتى النهاية.

Rouler les crêpes cuites très serrées sur elles mêmes.

ذري السكر الناعم على الميكادو و قدميها مع كريمة الشكولاتة المقدمة داخل الكؤوس.

Saupoudrer les Mikados avec du sucre glace et les servir avec la crème au chocolat dans des verrines.

kouzmadz.blogspot.com



Tartelettes de crêpes aux ananas

kouzinadz.blogspot.com

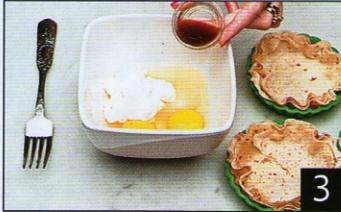
فطائر الكراب الصغير بالأناناس

- 6 crêpes (p. 03)
- 4 boîtes d'ananas au sirop
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de sucre
- Pépites de chocolat

- 1 sachet sucre vanille ou extrait de vanille
- 20 cl crème fraîche
- Moules à tartelettes

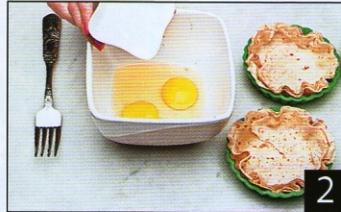
- أو عطر الفانيليا
- حبيبات الشكولاتة
- 20 سل كريمة طازجة
- قوالب الفطائر الصغيرة

- 6 كراب (ص 03)
- 4 علب أناناس بالشراب
- 2 بيض
- 2 ملاعق كبيرة سكر
- 1 كيس سكر فانيليا



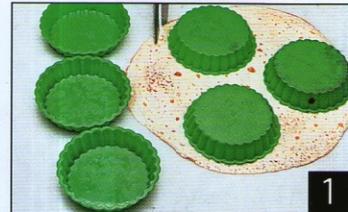
أضيفي الكريمة الطازجة و عطر الفانيليا.
أخفقي باستعمال الشوكة.

Ajouter la crème fraîche et l'extrait de vanille. Fouetter avec une fourchette.



في وعاء، ضعي البيض و السكر.

Dans un bol, mettre les œufs, le sucre.



ضعي فطائر الكراب داخل قالب فطائر الكراب، و قطعي الأطراف الزائدة باستعمال المقص.

Disposer les crêpes dans les moules à tartelettes, et découper les bords qui débordent avec des ciseaux.



أفرغي غراف من الكريمة المحضرة على الفطائر و اطهيبها في فرن درجة حرارته 180° لمدة 15 دقيقة.

Verser une louche de la crème préparée sur les tartelettes et cuire au four à 180° pendant 15 minutes.



ذري حبيبات الشكولاتة على فطائر الكراب.

Parsemer les tartelettes de pépites de chocolat.



ضعي الأناناس المقطعة إلى مربعات صغيرة على فطائر الكراب.

Disposer les ananas coupés en dés sur le fond des tartelettes.

قدمي الفطائر دافئة مع كرية من الثلجات بعطر الفانيليا.
Servir tiède ou froid avec une boule de glace à la vanille.

kouzinadz.blogspot.com



Crêpes au chocolat et kiwi

kouzinadz.blogspot.com

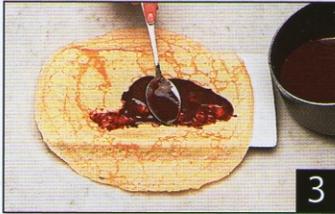
فطائر الكراب بالشكولاتة و الكيوي

- 10 crêpes (p. 03)
- 2 à 3 kiwis
- 100 g de chocolat noir aux noisettes
- Sucre glace

- 1 cuillère à soupe d'eau tiède
- Noix de coco (pour la décoration)

- 1 ملعقة كبيرة ماء دافئ
- جوز الهند للتزيين

- 10 فطائر كراب (ص 03)
- 2 إلى 3 كيوي
- 100 غ شكولاتة سوداء بالبندق
- سكر ناعم



ضعي فطيرة الكراب داخل صحن. إطلي الشكولاتة المذوية على فطيرة الكراب.

Disposer la crêpe sur un plat et étaler le chocolat fondu sur la crêpe.



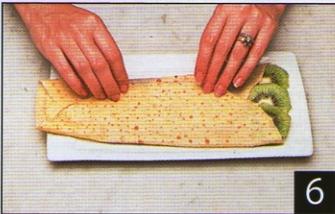
أضيفي ملعقة ماء دافئ و اخلطي. أتركي الشكولاتة المذوية تبرد.

Ajouter la cuillère d'eau tiède mélanger et laisser tiédir.



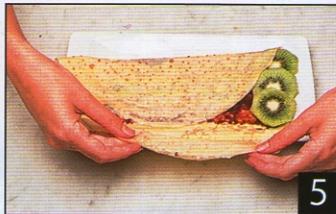
ذوبي الشكولاتة السوداء في حمام مريم على نار هادئة.

Faire fondre le chocolat noir dans un bain marie sur feu doux.



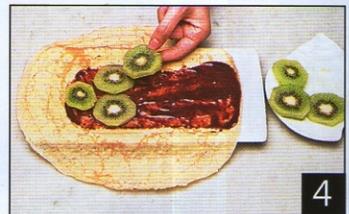
لفي فطيرة الكراب. زيني ببعض أقراص الكيوي.

Rouler la crêpe. Décorer avec quelques rondelles de kiwis.



إطوي أطراف فطيرة الكراب.

Plier les extrémités de la crêpe.



ضعي شرائح الكيوي من فوق.

placer dessus les tranches de kiwi.

نصيحة : أفرغي الشكولاتة المذوية و ذري جوز الهند من فوق. قدميها على الفور.

Astuce : Verser un filet de chocolat fondu et saupoudrer de noix de coco. Servir aussitôt.

kouzinadz.blogspot.com



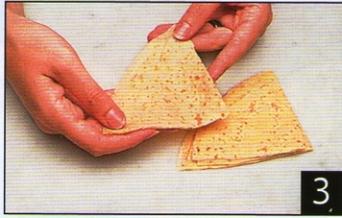
نَامَس فطائر الكراب بمرعي الحليب kouzinadz.blogspot.com

- 2 crêpes (p. 03)
- Une boîte de 397 g de lait concentré sucré

- Eau
- Sucre glace
- Amandes effilées

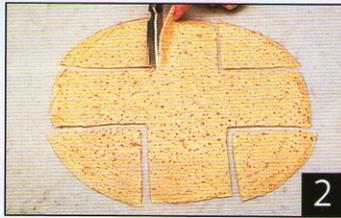
- ماء
- سكر ناعم
- لوز مورق

- 2 فطائر الكراب (ص 03)
- علبه حليب مركز محلي بوزن 397 غ



إجمعي المثلثات، لفيها دورتين و قطعيها طويلا بطول حوالي 0,7 سم إلى 1 سم. إحتفظي بها.

empiler les triangles, les rouler sur deux et couper en lanières de 0,7 cm à 1 cm environ. Réserver.



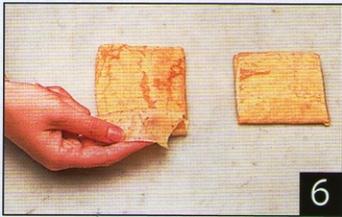
ضعي فطيرتين من الكراب واحدة فوق الأخرى. باستعمال المقص، قطعي المثلثات الأربعة للتحصلي على شكل (+). هذا مغلف نامس.

superposer deux crêpes, l'une sur l'autre. A l'aide des ciseaux les quatre triangles pour obtenir une crêpe en forme (+). C'est l'enveloppe de nem.



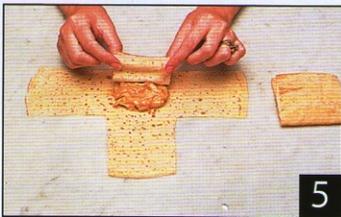
داخل مقلاة، حمري اللوز المورق.

dans une poêle, faire griller les amandes effilées.



ضعي بعدها الجزئين المتقابلين و لفي من الوسط نحو الجهة المعاكسة. ذري السكر الناعم من فوق. زينبي باللوز المورق المحمر. قدميها دافئة على الفور.

Rabattre ensuite les deux parties latérales, et rouler du milieu vers le sens opposé. Saupoudrer de sucre glace. Parsemer d'amandes effilées grillées. Servir aussitôt tiède.



ضعي نصف كمية الحشو وسط الشكل (+) ثم غطيه و ضعني فوقه الجزء من الفطيرة الأقرب إليك. نصيحة : يمكنك استعمال شكولاتة نوتيللا أو مربى الفواكه قطع ... الخ.

Déposer la moitié de la farce au centre de (+) puis rabattre la partie la plus proche de soi en la ramenant sur la farce. Astuce : On peut varier les goûts avec Nutella, confitures et des fruits en morceaux ... etc.



ضعني علبه الحليب المركز داخل كسرولة الماء، اتركها تغلي و اتركي الحليب ليظهو مدة 1 ساعة. اتركي الحليب يبرد. داخل مقلاة ذوبي ملعقتين من مرعي الحليب ثم اضيفي مستطيلات فطائر الكراب. اخلطي و اتركها على النار.

Mettre le pot de lait concentré dans une casserole d'eau, porter à ébullition et laisser cuire 1 heure. Laisser refroidir. Dans une poêle faire fondre 2 cuillères à soupe de la confiture de lait puis ajouter les lanières des crêpes coupées. Mélanger et laisser chauffer.

ملاحظة : يمكنك الاحتفاظ بمرعي الحليب لمدة 3 أسابيع في الثلاجة داخل وعاء زجاجي. Remarque : la confiture de lait peut être conservée dans un pot en verre.



Crêpes exotiques aux bananes caramélisées

kouzinadz.blogspot.com

فطائر الكراب الإستوائية بالموز المكرمل

• 2 crêpes (p. 03)

• 30 g de beurre

• 1 c à s de noix de coco

Ganache au Nutella :

Bananes caramélisées :

• 50 g de chocolat noir

• 2 bananes

• 10 cl de crème fraîche

• 3 cuillères à soupe de sucre roux en poudre

• 100 g de Nutella

• 3 ملاعق كبيرة سكر بني

• 2 فطائر كراب (ص 03)

كريمة فاناش :

• 1 ملعقة كبيرة جوز الهند

• 50 غ شوكولاتة سوداء

• موز مكرمل :

• 10 سل كريمة طازجة

• 30 غ زبدة

• 10 غ نوتيللا

• 2 موز



3

ضعي ملعقة كبيرة من كريمة الفاناش المحضرة على فطيرة الكراب.



2

داخل مقلاة، ذوبي الزبدة و قلي فيها الموز المقطع إلى دوائر أو كاملة ثم أضيفي السكر البني. أتركه حتى يصبح كراميل.



1

حضري كريمة الفاناش : ذوبي الشوكولاتة مع الكريمة الطازجة و نوتيللا في حمام مريم.

Verser une cuillère à soupe de la crème ganache préparée sur la crêpe.

Dans une poêle, faire fondre le beurre, y faire revenir les bananes coupées en rondelles ou entières puis ajouter le sucre roux. Laisser caraméliser légèrement.

Préparer la crème ganache : dans un bain marie, faire fondre le chocolat avec la crème fraîche et le nutella.



6

في الأخير، ذري ملعقة كبيرة من جوز الهند المرحي فوق فطيرة الكراب. قدمي الفطيرة بالموز على الفور.



5

أطوي أطراف الكراب و افرغي الفاناش بالنوتيللا الساخن من فوق.



4

ضعي حبة الموز المكرمل فوق فطيرة الكراب بالشوكولاتة.

A la fin saupoudrer la crêpe d'une cuillère à soupe de noix de coco. Servir aussitôt.

Replier la crêpe et verser dessus la ganache au Nutella chaude.

Disposer la banane caramélisée sur la crêpe au chocolat.



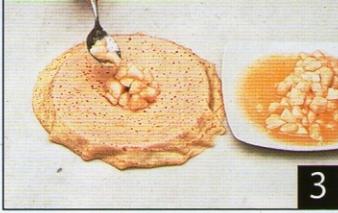
Aumônière de crêpe aux poires et caramel

رزمة فطائر الكراب بالإجاص و الكراميل

- 2 crêpes (p. 03)
- 3 poires mûres
- Caramel ou sirop d'érable
- Noix de coco
- Beurre
- Sucre roux
- Ruban
- Etoile d'anis

- زبدة
- سكر بني
- خيط
- ينسون النجمي

- 2 فطيرة كراب (ص 03)
- 3 إجاص ناضج
- كراميل أو شربات القيقب
- جوز الهند



ضعي ملعقتين كبيرتين من عصيدة
الإجاص في وسط فطيرة الكراب.

Mettre deux cuillères à soupe de compote
de poires au milieu de la crêpe.



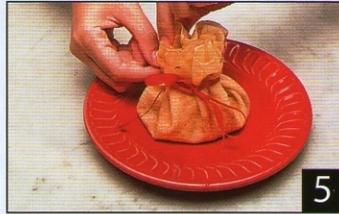
أضيفي السكر البني و اتركي الإجاص
يتحمر بضع دقائق و احتفظي به ساخنا.

Saupoudrer de sucre roux, laisser revenir
quelques minutes et réserver au chaud.



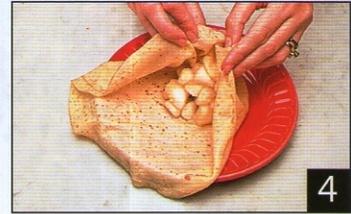
حضري عصيدة الإجاص : داخل مقلاة،
ذوبي الزبدة و قلي الإجاص المقطع إلى
مربعات صغيرة.

Préparation de la compote de poire : dans
une poêle, faire fondre le beurre et y faire
revenir les poires coupées en dés.



لفي الرزمة بخيط التزيين و صبي فوقها
الكراميل أو شربات القيقب.

Nouer l'aumônière avec un ruban
décoratif, et napper avec le caramel ou
le sirop d'érable.



إرفعي أطراف فطيرة الكراب نحو الوسط.

Rabatter les extrémités de la crêpe vers
le centre.

ذري جوز الهند و زيني بالينسون النجمي. قدمي رزم فطائر الكراب ساخنة.
Saupoudrer avec la noix de coco et décorer avec l'étoile d'anis. Servir tiède.



Crêpe façon forêt noire

kouzinadz.blogspot.com

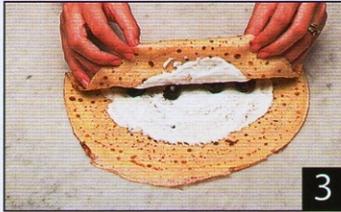
فطائر الكراب على شكل الغابة السوداء

- 10 crêpes (p. 03)
 - 100 g de chocolat
 - Quelques cerises entières
- Remplissage cherry :**
- 250 g de cerises dénoyautées
 - 2 à 3 cuillères à soupe de sucre en poudre
 - 3 cuillères à soupe d'eau

- ¼ de cuillère à café de cannelle
- Glaçage :**
- 20 cl de crème fraîche épaisse
 - 3 cuillères à soupe de sucre
 - ½ paquet de chantilly en poudre
 - 1 cuillère à café de vanille (arôme)

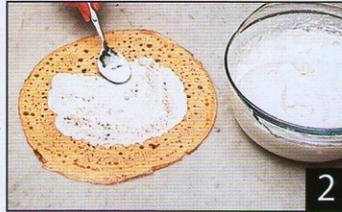
- ¼ ملعقة صغيرة قرفة
- **الطلاء :**
- 20 سل كريمة طازجة كثيفة
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- ½ كيس مسحوق الشانتيبي
- 1 ملعقة صغيرة عطر الفانيليا

- 10 فطائر كراب (ص 03)
- 100 غ شكولاتة
- بعض حبات الكرز
- **حشمو الكرز :**
- 250 غ كرز منزوع النواة
- 2 إلى 3 ملاعق كبيرة سكر ناعم
- 3 ملاعق كبيرة ماء



أطلي فطيرة الكراب بملعقة كبيرة من الطلاء المحضر و ضعي حبات الكرز المطهية في الوسط. أطوي فطيرة الكراب على إثنين.

Etaler une cuillère à soupe du glaçage sur la crêpe puis disposer au milieu les cerises cuites. Plier la crêpe en deux.



داخل وعاء بارد، أخفقي الكريمة الطازجة بالخلط الكهربي، أضيفي السكر الناعم و واصلِي الخفق. في الأخير أضيفي الشانتيبي المخفوقة.

Dans un bol froid, fouetter la crème fraîche froide avec un batteur électrique, ajouter le sucre glace et continuer à battre. A la fin ajouter la crème chantilly montée.



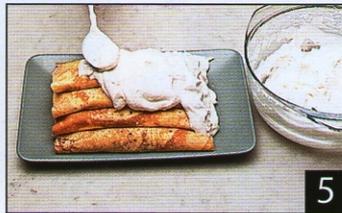
داخل كسرولة، ضعي الكرز منزوع النواة، أضيفي السكر الناعم و القرفة و 3 ملاعق ماء. اتركها تطهو حوالي 7 دقائق. قطري الكرز و أضيفي كريمة الشانتيبي المخفوقة.

Dans une casserole, mettre les cerises dénoyautées, ajouter le sucre glace, la cannelle et les 3 cuillères d'eau. Laisser cuire 7 minutes environ. Egoutter et laisser refroidir.



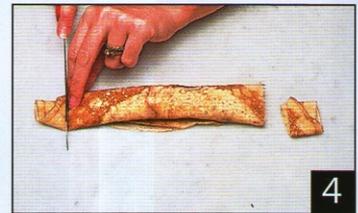
ذري الشكولاتة المبشور من فوق و زيني بحبات الكرز. ضعي الطبق في الشلاجة قبل التقديم.

Saupoudrer avec du chocolat noir râpé et décorer avec quelques cerises. Garder au frais avant de servir.



ضعي الفطائر الملفوفة داخل طبق و غطيها بالكريمة.

Déposer les crêpes roulées dans un plat puis les couvrir avec la crème.



عندما تطوي فطيرة الكراب، لفيها حتى الطرف الأخير. قطعي الأطراف.

Une fois la crêpe pliée, la rouler sur elle-même jusqu'au bout. Couper les extrémités.

kouzinadz.blogspot.com

الطبخ السهل من أ إلى ي
حلويات إقتصادية
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
حلويات جافة
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
غراتان
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
سلطات عصرية
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
سلطات عصرية
16 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
الدواجن
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
صابلي
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
تزيين الحلويات
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
تزيين الحلويات
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
حلويات المنزل
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
الطبخ الهندي
16 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
الباببوت
15 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
حلويات سورية
16 وصفة



99

الطبخ السهل من أ إلى ي
العجوجات
15 وصفة

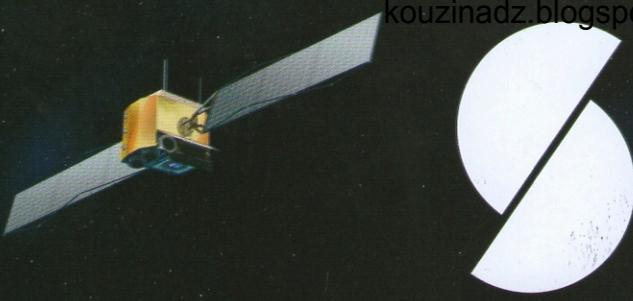


99

الطبخ السهل من أ إلى ي
كريب
15 وصفة



99



Samira^{tv}

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

قناة سميرة
أول قناة جزائرية لفن الطبخ و الخياطة

القمر الصناعي : نيلسات
تردد القناة : 12418 أفقي 27500



Satellite: NILESAT
Fréquence: 12418 H 27500

Cuisine facile
de A à Z

kouzinadz.blogspot.com

CARMEN HAMDAROU BENZERROUG

Crêpes

Sucrées

15 recettes



99 DA
SEULEMENT



kouzinadz.blogspot.com

Dépôt légal : 4925 - 2013



9 789947 273166