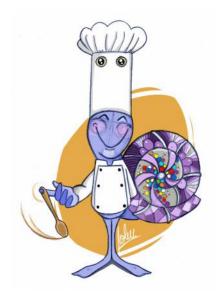


# RECETTES DE JORDANIE



### **Chamia**

#### **Ingrédients**

- Une tasse et demi de farine de maïs (375 ml)
- Une tasse de sucre (250ml)
- Six œufs
- 50 grammes de beurre
- Une petite cuillère de bicarbonate de soude
- Une demi-tasse de lait (125 ml)
- Quelques gouttes de saveur vanille
- Quelques amandes pour décorer.



#### **Preparation**

- 1. Mélanger le beurre ramolli avec le sucre et dans un autre récipient mélanger les œufs avec la saveur vanille .
- 2. Verser la préparation à base de beurre dans les œufs mélangés.
- 3. Incorporer délicatement la farine de maïs jusqu'à complète intégration
- 4. Dans un moule beurré, et y verser la préparation. A l'aide de la pointe d'un couteau, dessiner des losanges et y placer en leur centre une amande. Placer le tout dans le four. Quand la surface du gâteau est dorée, la Chamia est prête.
- 5. Sortir le gâteau et le laisser refroidir avant de le servir.



#### Booza

#### **Ingrédients**

- 2 verres de farine de blé
- 2 verres d'eau
- 2 verres de sucre
- Gingembre ou cannelle suivant les gouts. Peut être accompagné avec bonheur par quelques noisettes grillées.



## Etapes de préparation

- 1. Mélanger la farine à l'eau et laisser reposer une nuit.
- 2. Le lendemain, filtrer le liquide et cuire l'ensemble avec deux verres d'eau jusqu'à ébullition.
- 3. Filtrer à nouveau et mélanger les deux verres de sucre dans la préparation.
- 4. Verser le tout dans un récipient en verre et placer le tout dans le réfrigérateur pendant 3 jours afin que la préparation fermente.
- 5. Lorsque des bulles apparaissent à la surface c'est que la fermentation a commencée. Sortir du réfrigérateur et filtrer à nouveau. Servir le tout dans des verres.
- 6.Saupoudrer la poudre de gingembre ou de cannelle sur chaque verre et éventuellement la noisette grillée. Servir.

