



Mes makrouts aux dattes

Ingrédients :

Pâte

- ♦ 3 mesures de semoule moyenne ou 300 g
- ♦ 1 mesure de beurre ou 100 g
- ♦ 1 mesure d'eau et d'eau de fleur d'oranger (la moitié d'eau et la moitié d'eau de fleur d'oranger) ou 100 ml
- ♦ 1 pincée de sel

Farce

- ♦ 250 g de pâte de dattes
- ♦ 1 cuillère à café de cannelle
- ♦ 1/2 verre à thé de beurre
- ♦ 1 à 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation :

Travaillez la pâte de dattes avec la cannelle, l'eau de fleur d'oranger et le beurre jusqu'à obtenir une boule molle.



Dans un grand saladier, versez la semoule, le sel. Mélangez. Faire une fontaine et versez le beurre. Mélangez bien afin que le beurre soit absorbé par la semoule. Sablez la semoule dans la paume de vos mains sans pétrir surtout !



Ajoutez l'eau et l'eau de fleur d'oranger petit à petit à la semoule en la travaillant du bout des doigts sans la pétrir. Formez alors une boule et laissez reposer 1/4 heure.



Une fois le quart d'heure passé, roulez un boudin.



Avec votre index, faites une rigole au centre dans le sens de la longueur.



Roulez un petit boudin de pâte de dattes et introduisez le dans la fente.



Remontez les bords de la pâte sur le boudin de pâte de dattes afin de toute la recouvrir.



Roulez de nouveau pour avoir un boudin de largeur identique. Avec un moule à empreinte en bois ou en plastique, appuyez sur le dessus du boudin et aplatissez légèrement afin que le motif s'imprime sur le makrout.



Découpez le boudin en losanges et mettez de côté. Renouvelez cette opération jusqu'à épuisement des pâtes. J'ai fait quelques petits makrouts et sur le dessus de ceux-ci j'ai décoré avec deux motifs de fleurs (à l'aide du bout d'un lambout, système "débrouille" ;o)



Faites chauffer votre poêle à friture. Quand l'huile est suffisamment chaude, faites frire les makrouts jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur toutes les faces.



Sortez-les au fur et à mesure de l'huile et laissez les égoutter dans une passoire.



Enfin trempez les dans du miel tiédi parfumé à l'eau de fleur d'oranger et mettez les dans des caissettes en alu.



Laissez refroidir, bon appétit !