

MAKROUDS

Pour 25 à 30 makrouds // Préparation : 20 mn // Repos : 30 mn // Cuisson : 2 mn

INGRÉDIENTS

POUR LA PÂTE

500 g de semoule moyenne
(ne surtout pas confondre
avec le couscous)
125 g de beurre un peu fondu
1 verre d'eau tiède
De l'eau de fleur d'oranger

POUR LA FARCE

150 g de pâte de dattes
1 cuil. à café de cannelle
Un peu de beurre fondu

Huile de tournesol pour la friture

LES ÉTAPES

1 / Mélangez dans un saladier les ingrédients de la pâte. Laissez reposer 30 minutes.

2 / Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau sur environ 1 cm d'épaisseur et 9 cm de largeur.

3 / Roulez la pâte de dattes entre vos mains pour faire un boudin de la longueur de votre rectangle de pâte. Placez-le au milieu et refermez la pâte.

4 / Roulez votre rouleau de makroud sur votre plan de travail. Assurez-vous que la farce soit bien enfermée. Taillez en biais tous les 4 cm.

5 / Faites frire dans une friteuse ou une grande sauteuse vos makrouds jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Trempez-les dans le sirop à mieller (voir la recette p. 25).

Le petit +

Pour faire la pâte de dattes maison : faites cuire à la vapeur une quinzaine de dattes, mixez-les avec le zeste d'une orange, une pointe de cannelle et le jus d'une demi orange.

