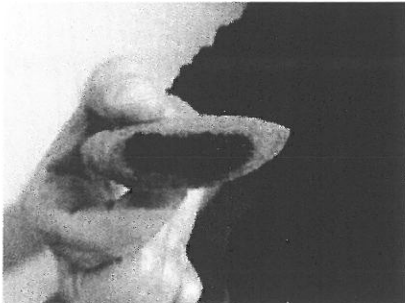


[Imprimer!](#)

Les Foodies
Partage de Recettes

<http://www.lesfoodies.com/>

Makrout ou Makroud



> 3h

Difficulté:



Ingrédients (6 personnes):

Pour la Pâte :

- 500 gr de Semoule De Blé Dur Moyenne (Panzani)
- 100 gr de Farine T45 (20 cl)
- 50 gr de Sucre Semoule
- 180 gr de Beurre Fondu (20cl)
- 20 cl d'Eau Tiède
- 1 Pincée de Sel Fin
- 4 càs d'Eau de Fleur d'Oranger

Pour la Garniture :

- 500 gr de Dattes Fraîches
- 1 càs de Poudre d'Amande
- 1 càs de Cannelle Moulue
- 2 càs d'Eau de Fleur d'Oranger

Pour la Marinade :

- 1 Citron
- 500 gr de Miel Liquide
- ½ Bouteille d'Eau de Fleur d'Oranger (Vahiné)
- Huile de Friture

Préparation:

Pour la Pâte :

- 1° Dans un saladier, versez la semoule moyenne (surtout ne pas confondre avec la semoule de couscous) puis ajoutez la farine, le sucre et le sel. Mélangez avec une cuillère en bois.
- 2° Ajoutez le beurre fondu tiède et mélangez avec les doigts. Vous devez obtenir une pâte sableuse. A ce moment, versez la fleur d'oranger. Continuez de mélanger à la main.
- 3° Versez la moitié de l'eau tiède et travaillez la pâte lentement. Lorsque l'eau est totalement absorbée, rajoutez le restant d'eau. Faites une boule puis placez-la au réfrigérateur 2 heures.

Pour la Garniture :

- 1° Dénoyautez les dattes. Il doit rester environ 400 gr de dattes.
- 2° Faites-les cuire à la vapeur pendant 20 minutes.
- 3° Mixez les dattes cuites + cannelle + poudre d'amande. Déposez la pâte dans un bol et

laissez-la reposer minimum 2 heures. 12 heures de repos est totalement inutile, le résultat est tout aussi bon.

Préparation de la Marinade :

1° Dans une grande casserole sur feu doux, faites chauffer le miel + le jus du citron + la fleur d'oranger. Lorsque le tout est bien mélangé, laissez refroidir puis commencez la préparation des makrouts.

Préparation des Makrouts :

(Préchauffez votre huile à friture sur feu moyen)

1° Sortez la pâte de semoule $\frac{1}{4}$ avant de la travailler.

2° Coupez en 2 pâtons la boule de semoule et la pâte de datte.

3° Sur un plan de travail fariné, formez 2 boudins de pâtes de datte d'une longueur d'environ 60 cm chacun.

4° (Sans fariner le plan de travail), formez également 2 grands boudins de 50 cm de long avec les pâtons de semoule. A l'aide de vos pouces, appuyez légèrement le milieu de chaque pâton afin de les creuser légèrement puis relever les bords.

5° Placez alors la pâte de datte dans chaque boudin creusé. Rabattez les bords afin de recouvrir entièrement la pâte de datte puis roulez bien le tout pour reformer un boudin bien rond.

6° A l'aide d'un gros couteau de cuisine, aplatissez la lame en biais tout le long du boudin pour faire un marquage en losange.

7° Découpez le boudin en plusieurs losanges.

8° Déposez plusieurs makrouts dans le bain d'huile bouillant et laissez chauffer pendant environ 1 minutes de chaque côté. Ils doivent être dorés, marron clair.

9° Laissez refroidir un peu les makrouts dans un saladier puis remettez-en à frire en attendant.

10° Lorsque les makrouts ont tiédi, plongez-les dans le miel quelques secondes et retournez-les régulièrement pour qu'ils s'imbibent de la marinade.

Laissez-les égoutter et refroidir. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement de tous les makrouts. Si besoin, replongez-les dans la marinade une seconde voir une troisième fois pour les rendre légèrement moelleux.

A déguster froid de préférence et présenté dans de jolies caissettes en papier J

<http://odelicesdenanou.canalblog.com/>

Publié par Ô délices De Nanou <http://www.lesfoodies.com/toutenature>