



MAKROUTS

INGREDIENTS POUR 40 MAKROUTS

400 g de semoule moyenne (pas la semoule à couscous juste la semoule normale)
120 g de farine
100 g de beurre fondu
200 ml d'eau de fleur d'oranger
500 ml de sirop au miel
350 g de pâte de dattes
1 cuillère à café pleine de cannelle
Huile de friture

PREPARATION

- Étape 1
Mélanger dans un saladier la semoule avec la farine puis verser le beurre et rouler entre les mains.
- Étape 2
Ajouter l'eau de fleur d'oranger et façonner une pâte et mettre en boule, laisser reposer quelques minutes.
- Étape 3
Ramollir la pâte de dattes coupées en petits morceaux si elle est trop dure, soit au micro-onde 1 minute soit à la vapeur 5 minutes.
- Étape 4
Ajouter à la pâte de dattes 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger et la cannelle et bien mélanger en malaxant avec les mains.
- Étape 5
Couper en quatre la pâte à la semoule et façonner avec chacun des pâtons un long boudin, aplatir les boudins et creuser une rigole au centre.
- Étape 6
Diviser en 4 la pâte de dattes et former des boudins puis les introduire dans la rigole des boudins de pâte à la semoule.
- Étape 7
Refermer les boudins pour emprisonner la pâte de dattes à l'intérieur et faire des stries sur le dessus (soit avec une empreinte spéciale soit avec les dents d'une fourchette).
- Étape 8

Faire frire à l'huile chaude et les retirer un à un en les plaçant directement dans une assiette creuse pleine du sirop au miel.

- Étape 9

Les retourner tout de suite et les disposer ensuite sur un plat de réception. Laisser refroidir avant de déguster avec un bon thé à la menthe.