

Makrout

8 pers | 45 mn | 2 h

Les **ingrédients**

- Pour la pâte :
- 500 g de semoule moyenne
- 130 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- Eau tiède
- Pour la farce :
- 250 g de dattes dénoyautées
- 1 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- 1 c. à s. de beurre mou
- Pour le sirop :
- 500 g de miel
- 2 c. à s. d'eau de fleur d'oranger
- Pour la friture :
- Huile de friture

La **recette**

Etape 1

Pâte :
Mélanger la semoule, la farine, le sel et le sucre dans un grand saladier. Incorporer le beurre fondu et travailler le mélange avec les mains jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter l'eau de fleur d'oranger et de l'eau tiède en mélangeant délicatement pour obtenir une pâte souple. Couvrir et laisser reposer 2 heures.

Etape 2

Farce :
Faire tremper les dates dénoyautées dans de l'eau chaude pendant 10 minutes pour les ramollir.
Les égoutter et les écraser avec une fourchette ou les mixer jusqu'à obtenir une purée lisse.
Ajouter la cannelle, l'eau de fleur d'oranger et le beurre mou. Mélanger bien pour obtenir une farce homogène. Former des boudins de 2 cm de diamètre et les réserver.

Etape 3

Diviser la pâte en portions et la rouler en boudins de 4 cm de diamètre. Creuser un sillon au centre de chaque boudin de pâte et y insérer un boudin de farce aux dattes. Refermer la pâte sur la farce et rouler délicatement pour former un boudin uniforme. Aplatir légèrement et découper en losanges de 5 cm.

Etape 4

Faire chauffer l'huile à 180°C. Plonger les Makrouts et les faire frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Les égoutter sur du papier absorbant.

Etape 5

Faire chauffer le miel avec l'eau de fleur d'oranger jusqu'à ce qu'il soit liquide. Plonger les Makrouts encore chauds dans le miel tiède, les laisser s'imbiber quelques minutes, puis les égoutter sur une grille.

Etape 6

Laisser refroidir complètement avant de déguster.