

# makrout



## Ingrédients (8 personnes):

Pour la pâte:

500g de semoule fin

125g de beurre fondu

10cl d'eau de fleurs d'oranger

10cl d'eau, 1càc de sel

pour la farce:

250g de dattes

125g de poudre d'amande

huile de friture

500g de miel

## Préparation:

Dénoyauter et faire cuire à la vapeur environ 5 minutes les dattes.

Dans un récipient, écraser les en ajoutant la poudre d'amande jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Réserver au frais. Mélanger la semoule, le beurre fondu pour enrober la semoule, le sel, l'eau et l'eau de fleur d'oranger. Lorsque cette pâte est homogène confectionner des boudins et les aplatir pour obtenir des rubans.

Sur toute la longueur d'un ruban, déposer un boudin de pâte de dattes. Rabattre les côtés pour couvrir la farce et aplatir pour obtenir un rectangle régulier. Le découper en makrout d'un cm d'épaisseur.

Faire frire dans de l'huile chaude jusqu'à coloration.

Egoutter et tremper les dans le miel chaud, égoutté de nouveau pour retirer l'excédent de miel. Servir

(Un régal, fondant en bouche et délicatement parfumé).