

MAKROUTS AUX SESAMES ET AMANDES



Ingrédient pour la pâte:

500 g de semoule fine - 150 g de beurre demi-sel - 1 peu de safran - 1 verre de mélange (eau et eau de fleur d'oranger)

Ingrédients pour la farce:

200 g de dattes dénoyautées ou 200 g de pâte de dattes - 100 g de graines de sésame grillées - 100 g de poudre d'amande - 1 cuillère à soupe de cannelle - 1 pincé de noix de muscade - 1 pincé de clous de girofle - 1 cuillère à soupe d'huile neutre - 300 g de miel - 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger - huile pour friture -

Réalisation:

Dans un récipient, mélanger la semoule et le beurre avec les bouts des doigts pour faire bien pénétrer le beurre dans la semoule. Laisser reposer. (j'ai utilisé mon momix c'est plus rapide)!



Faire fondre le safran dans 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Verser le safran sur le mélange semoule et beurre.



Incorporer le verre d'eau et l'eau de fleur d'oranger en malaxant délicatement avec les bouts des doigts. Il faut pas pétrir la pâte. Faire une boule et laisser reposer.

Dénoyauter les dattes et les faire cuire à la vapeur pendant 20 minutes. Laisser refroidir. (j'ai cuit les dattes couvert d'un film au micro-onde 5 minutes puissance maxi)

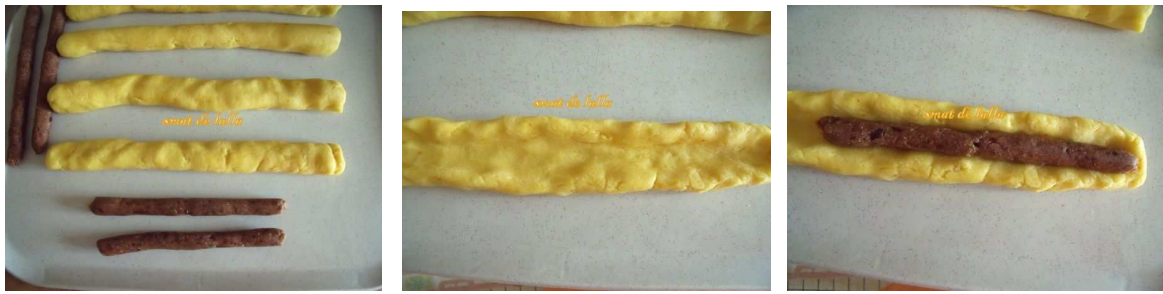


Travailler les dattes en y ajoutant de la cannelle, noix de muscade, clous de girofle, l'huile, la poudre d'amande et les graines de sésame moulues.

Transformer cette pâte en longs bâtonnets d'1 cm d'épaisseur.



Former d'autre bâtons avec la pâte de semoule.



Faire une longue fente au milieu.

placer un bâtonnet de dattes.

Souder bien.



reformer le boudin en le roulant délicatement.

Vous pouvez décorer au choix si vous avez de quoi, si non pas de panique.! Avec un couteau faites des traits en les alternants.



Découper les bâtons en forme de petits losanges égaux .



Réserver.

Chauffer l'huile dans une poêle et faire frire les makrouts ...



Dès qu'ils prennent la couleur dorée, les retirer et les égoutter.

Plonger immédiatement dans du miel chauffé et aromatisé d'eau de fleurs d'oranger ou jus d'un citron.



Égoutter et servir froid.