

Makrout au four

www.mafleurdoranger.com

Ingrédients pour environ 34 makrouts :

- 250 g de semoule fine
- 250 g de semoule moyenne
- 150 g de beurre
- 2 c.à s de sucre semoule
- Un mélange d'eau et d'eau de fleur d'oranger pour arroser la semoule (environ un verre à thé)
- 1/2 c.c de sel

Pour la farce aux dattes :

- 125 g de pâte de dattes
- 50 g de graines de sésame ou de poudre d'amande
- 1 c.c de poudre de cannelle
- 1 pincée de girofle en poudre
- 2 c.à s de beurre ramolli
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Commencez par préparer la semoule :

Dans un récipient, vous mélangez les deux semoules avec le sucre et le sel. Ajoutez le beurre fondu en mélangeant avec le bout des doigts pour avoir un mélange sablé.

Mélangez jusqu'à ce que toutes les graines de semoule soient enrobées de beurre.

Couvrez et laissez absorber pendant une demi-heure ou plus (idéalement toute une nuit) plus vous laissez plus la semoule s'imprègne de beurre et donne meilleur résultat.

Préparer la pâte de dattes :

Mélanger tout simplement la purée de datte aux graines de sésames, cannelle, beurre et eau d'eau de fleur d'oranger. Bien malaxer pour avoir un mélange homogène.

Façonnez ces boudins assez fins avec cette pâte, ne dépassant pas 1 cm d'épaisseur.

Faire les makrouts :

Commencez par arroser la semoule avec le mélange d'eau et d'eau de fleur d'oranger. Ici on a que 500 g de semoule donc on peut se permettre d'arroser le tout en une seule fois, si vous utilisez plus ou si vous doublez la quantité il faudra prendre une partie de la semoule que vous arrosez et vous façonner vos makrouts avec, puis une autre quantité ainsi de suite.

Quand vous arrosez la semoule, il faudra mélanger en même temps avec les doigts sans pour autant travailler la pâte. Le but est de ramasser la pâte comme pour une pâte sablée sans la pétrir.

Formez un boudin avec la pâte à la semoule, Avec les doigts vous creusez un sillon dans le sens de la longueur du boudin (voir technique en vidéo).

déposer le boudin de pâte d'amande dedans (il doit avoir la même longueur que le boudin à la semoule).

Fermez, en remontant les bords de la pâte sur les dattes et vous soudez avec de légères pressions.

Roulez à nouveau en essayant de mettre la partie fermée vers le bas.

Avec un moule à empreinte vous appuyez légèrement sur le dessus pour faire ressortir les dessins sur la pâte. Enlevez ce qui peu dépasser pour avoir des bords bien nettes.

Coupez des losange avec le couteau (les dessin nous permettent d'avoir des losange de plus ou moins la même taille)

Placez vos mekrouts sur une plaque du four habillée en papier sulfurisé, enfournez-les dans un four préchauffé à 175° pendant 30 minutes (les mekrouts doivent prendre une couleur dorée).

Dès leur sortie du four, vous les plongez dans du miel et laissez absorber environ 5 minutes avant de les retirer et égoutter dans une passoire. si on n'aime pas le miel ou on veut pas que les mekrouts soient trop sucré, on peut très bien les laisser tel quels, ils sont très bons aussi :)

Laissez refroidir et dégustez avec un bon verre de thé à la menthe.