

Inquaret ou beignets de dattes

Pour 4 à 6 personnes:

100g de farine+pour plan de travail, 100g de semoule fine, 1 œuf, 50g de beurre, 35g de sucre, 1 pincée de levure, huile de friture

pour la farce= 200g de dattes, 1 petit zeste d'orange, 1 petit zeste de citron, 2 càs de fleur d'oranger, 1 pincée de cannelle

Mélangez la farine+la semoule+la levure ds un saladier,

Batte le sucre+ l'œuf les ajouter au mélange farine... puis ajouter le beurre coupé en petits morceaux et mélangez pour former une pâte lisse et homogène, laisser reposer pendant 1 h
Hachez les dattes dénoyautées, les chauffer 3à4mn avec l'eau de fleur d'oranger+les zestes et la pincée de cannelle, bien mélanger, laissez refroidir. Étalez la pâte sur un plan de travail fariné en un grand rectangle, coupez des rubans de 10cm de large, placez des petits tas espacés de pâte de dattes, humectez d'eau les bords et les intervalles entre les tas de pâte, repliez la pâte sur elle-même, coupez entre chaque tas à l'aide d'une roulette ou d'un couteau, scellez les bords avec les doigts, plongez les beignets par petites fournées ds l'huile bien chaude, puis les retirer dès qu'ils sont dorés, égouttez sur du papier absorbant avant de servir tiède ou chaud

