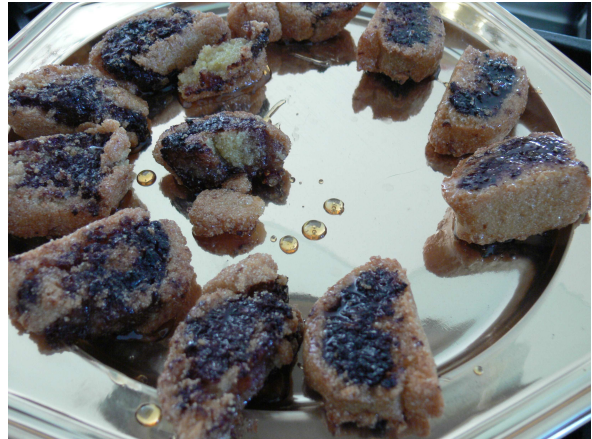


Makrouts

Ingrédients

- ❖ 500 gr de semoule fine
- ❖ 500 gr de semoule moyenne
- ❖ 1 dl d'huile d'arachide
- ❖ 1 orange
- ❖ 4 jaunes d'œufs
- ❖ 1 dl d'eau tiède
- ❖ 20 gr de sel
- ❖ 120 gr de beurre fondu
- ❖ 60 gr de sucre
- ❖ 2 c à c de cannelle (facultatif)
- ❖ fleur d'oranger
- ❖ 700 gr de pâte de dattes



Préparation

Mettre dans un plat, la semoule, l'huile tiède, les jaunes d'œufs battus, le sel, le beurre, le sucre, la cannelle, le zeste et le jus d'orange. En pétrissant ajouter l'eau tiède pour obtenir une pâte bien lisse.

Sur un film plastique, étendre la pâte au rouleau sur 1 cm d'épaisseur.

Pétrir la pâte de dattes avec de l'eau de fleur d'oranger pour la ramollir et l'étendre sur la pâte de semoule.

Rouler le tout à l'aide du film, couper le surplus de pâte de semoule. Découper ce boudin en tranches épaisses, les faire frire dans l'huile chaude, les égoutter et les tremper dans le miel chaud.