



Makrouts aux dattes

ingrédients : 250 g de semoule moyenne • 200 g de dattes fraîches dénoyautées • 250 g de miel • 1 pincée de sel • 2 cuillères à café de cannelle • 25 cl de beurre • 10 cl d'eau de fleur d'oranger

Préparation

Dans la cuve cutter de votre R2, mélanger les dattes, la cannelle et 2 cuillères d'eau de fleur d'oranger. Réserver.

Mélanger la semoule et le beurre, arroser d'eau de fleur d'oranger et travailler comme pour le couscous.

Diluer 1 pincée de sel dans de l'eau et terminer de travailler la pâte avec les bouts des doigts sans la pétrir.

Faire un boudin de 20 cm de longueur, 4 cm de largeur et 3 cm de diamètre. Creuser une rigole au centre et introduire un petit boudin de farce de dattes. Ramener les bords de la pâte de semoule de façon à recouvrir la farce.

Aplatir légèrement le tout. Découper des losanges et cuire dans de l'huile chaude.

Les goûter et les tremper dans du miel fondu.