



# Makroudes aux dattes

## **Ingrédients pour la pâte :**

500 gr de semoule moyenne  
250 gr de farine  
1 cc de sucre vanillé  
1cc de sucre en poudre  
1 cc de cannelle moulue  
1 sachet de levure chimique  
1 verre et demi d'huile  
1 verre et demi d'eau tiède

## **Ingrédients pour la farce :**

200gr de dattes  
1 verre de poudre d'amande  
1 verre de noix moulues  
1 blanc œuf  
1 cs de fleur d'oranger  
Huile pour friture



## **Préparation pour la pâte :**

Chauffez la semoule dans une poêle, la faire griller rapidement en tournant avec une cuillère en bois. Dans un saladier, mettez les ingrédients de la pâte. Ajoutez l'huile et l'eau tièdes. Bien travailler à la main la préparation afin d'obtenir une pâte homogène. La réserver.

## **Préparation pour la farce :**

Dénoyauter les et bien vérifier l'absence de vers. Ensuite hachez les au mixeur ou bien écrasez les à la fourchette. Ajoutez aux dattes le reste des ingrédients de la farce. Roulez cette préparation en quenelle de 20 cm de longueur environ.

## **Cumule des deux :**

Avec la pâte à semoule, formez 3 boules et les rouler dans la main en leur donnant la forme de rondins de 20 cm de long. Faites une petite tranchée avec les doigts au milieu de chaque rondin de pâte. Garnissez cette rigole avec une quenelle de farce puis refermez la pâte sur elle-même avec les doigts farinés. Roulez toujours à la main sur le plan de travail pour que la farce imprègne bien la pâte. Découpez en biais des morceaux en forme de losange de 6 cm sur 2.5 cm environ. Les réserver sur du papier absorbant. La cuisson se fait dans la friture (ou au four c'est excellent et moins gras) jusqu'à ce que les makrouds obtiennent une belle couleur dorée. Après la cuisson, retirez avec une écumoire les gâteaux et les déposer dans une passoire. Les laisser égoutter une bonne heure sur du papier absorbant. Puis les tremper dans un miel tiède de préférence.

Secret de friture : Préparer votre pâte la veille et laisser les makrouds dégorger de leur huile toute une nuit. Puis le lendemain les badigeonner au pinceau avec un blanc œuf battu à la fourchette, ainsi ils ne effriteront pas lors de la cuisson.