

# MAKROUDES

C'est pas une recette facile mais c'est LA recette à faire pour les fêtes et pour faire plaisir à tout le monde

## **Ingrédients pour la pâte à dattes :**

500 g de dattes molles type deglet noir (les moins chères sont souvent les meilleures pour ça)  
2 sachets de sucre vanillé  
2 cuillères à soupe de sucre  
1 cuillère à soupe rase de cannelle en poudre  
1 cuillère à soupe rase de muscade en poudre  
2 cuillères à soupe d'huile (tournesol ou arachide)  
1 pincée de poivre



## **Ingrédients pour la pâte de semoule :**

3 bols de semoule (= 1 paquet de 500 g de semoule fine + 1 paquet de 500 g de semoule moyenne), prévoir aussi un paquet de semoule fine d'avance en cas de besoin.  
2 bols de vin blanc (= 450 ml) on peut aussi utiliser de la fleur d'oranger, de l'eau ou du jus d'oranges  
1 petit bol d'huile (= 200 ml)  
1 poignée de farine (= 30 g)  
un peu de sucre (=40 g)  
2 sachets de sucre vanillé  
1 pincée de sel

## **Ingrédients pour le sirop :**

500 g miel liquide  
100 ml d'eau de fleur d'oranger (les grosses bouteilles qu'on trouve dans les magasins de produit orientaux sont plus économiques)  
20 g de sucre  
1 sachet de sucre vanillé

## PATE A DATTES

A faire la veille ou un peu à l'avance (le matin quand on veut faire les makroudes l'après midi)  
Dénoyer les dates.

Mettre tous les ingrédients dans un mixer.

Mixer finement jusqu'à obtenir une pâte compacte et sans morceau (si les dates sont trop sèches on peut rajouter un peu d'huile en plus). Il faut que cette pâte soit très aromatisée. C'est le meilleur du makroude. Si la pâte est un peu collante c'est pas grave.

A l'aide d'une spatule mettre la pâte dans un saladier, recouvrir d'un film plastique et laisser au réfrigérateur.

## PREPARATION DE LA SEMOULE

Dans un poêle mettre la semoule à évaporer un peu c'est-à-dire la chauffer en la remuant souvent.

Pendant ce temps faire chauffer dans deux casseroles séparées l'huile et le vin blanc (sans faire bouillir)

Quand tout est chaud mettre la semoule dans une cocotte, y rajouter la farine, le sucre, le sucre vanillé et une pincée de sel.

Mélanger.

Rajouter le vin blanc, mélanger énergiquement

Rajouter l'huile, mélanger énergiquement. (Attention aux éclaboussures)

Bien respecter l'ordre pour le vin et l'huile sinon la semoule frit et n'absorbe pas bien le vin.

Verser cette pâte très chaude sur la table et pétrir, on obtient une pâte compacte. (Aïe c'est chaud !) Si elle est trop sèche rajouter du vin blanc, si elle est trop grasse rajouter un peu de semoule.

Séparer la pâte en trois boules. Sortir la pâte à dattes du réfrigérateur. En faire aussi trois boules.

Prendre la première boule de pâte à la semoule. En faire un boudin « carré » (c'est possible ça ? mais oui) pour la longueur il faut compter à peu près 40 cm de long. En fait, la main sert de guide.

Ecraser ce boudin avec la paume des mains on obtient un long rectangle de 40 sur 10 environ.

Prendre une boule de pâte à dattes, la rouler avec les paumes des mains pour obtenir un long boudin de la longueur de la semoule. Le poser dessus reconstituer le boudin « carré » et le façonner pour qu'il ait un bel aspect. On peut se mouiller les mains avec du vin blanc pour plus de facilité. Le retourner et le refaçonner. Découper en biais sur une épaisseur d'environ 2 cm. Poser les makroudes sur une tôle à pâtisserie huilée.

Recommencer l'opération avec les deux boules qui restent. En principe le tout rentre sur deux tôles.





### **PREPARATION DU SIROP**

Avant de cuire les makroudes, ou pendant qu'ils sont dans le four, préparer le sirop avec le miel, l'eau de fleur d'oranger et un sachet de sucre vanillé. Mélanger le tout dans une poêle et faire cuire à feu doux 5 à 10 mn en remuant.

### **CUISSON AU FOUR**

Badigeonner les makroudes avec du jaune d'œuf. Cuire dans un four préchauffé 180° 20 mn. A la sortie du four les plonger dans le sirop chaud, les retourner et les mettre dans un saladier. S'il reste du sirop le garder pour en arroser les makroudes à la fin. Pour cette cuisson, on peut augmenter un peu la quantité de vin blanc et faire un peu plus de sirop si on n'aime pas que les makroudes soient trop secs.

### **CUISSON A LA FRITURE**

J'ai abandonné cette cuisson car elle est plus délicate (parfois tout rate et on sait pas pourquoi) et parce que je trouve que les makroudes sont plus digestes avec la cuisson au four. Mais voilà comment faire : Faire chauffer l'huile très chaude. Essayer d'abord avec un seul makroude. Si la semoule se défait c'est que l'huile n'est pas assez chaude. Cuire les makroudes par 4 ou 5 dans l'huile très chaude, baisser le feu légèrement au bout de quelques secondes, les retourner à mi-cuisson. Les sortir, les égoutter, et réchauffer l'huile pour qu'elle soit très chaude à nouveau.

Dès que les makroudes sont égouttés, les plonger dans le sirop chaud, les retourner et les mettre dans un saladier. S'il reste du sirop le garder pour en arroser les makroudes à la fin.



*<http://katarinetta.canalblog.com/>*