

MAKROUD

RECETTE DE MÈMÉ PIA

Pour 2 kg de makroud		Pour 3 kg de makroud		Pour 4 kg de makroud	
750 g de semoule moyenne	1 pincée de bicarbonate	1125 g de semoule moyenne	1 pincée de bicarbonate	1500 g de semoule moyenne	1 pincée de bicarbonate
250 g de farine	500g de dattes	375 g de farine	750 g de dattes	500 g de farine	1 kg de dattes
1 sachet de levure	2 oranges	1,5 sachet de levure	2 oranges	2 sachets de levure	2 oranges
25 cl d'huile	500g de miel	35 cl d'huile	750 g de miel	50 cl d'huile	1 kg de miel

Commencer par les oranges : avec une râpe, extraire le zeste de la peau des 2 oranges.

Dénoyauter les dattes

Les mélanger avec le zeste d'orange avec un filet d'huile. et les passer au mixer pour obtenir une pâte assez consistante,

Mélanger à la main la semoule, la farine, la levure, la pincée de bicarbonate avec l'huile.

Bien malaxer à la main en rajoutant un peu d'eau tiède.

Quand la pate est uniforme – attention de ne pas mettre trop d'eau, l'étaler en plusieurs fois.

Aplatissez un peu de pâte au rouleau, sur environ 3mm, puis coupez pour avoir un bord bien net.

Placez-y un boudin de pâte de dattes, et roulez le tout. Coupez à nouveau à ras, et roulez bien le boudin ainsi obtenu pour le souder parfaitement.

Découpez le boudin en biais pour former les makrouds.

Dans une marmite, verser de l'huile que vous faites chauffer et trempez les makrouds pour les frire. Bien égoutter, puis les passer dans une casserole contenant du miel chaud mélangé à un peu d'eau.

