

MAKROUT (25-30 gâteaux)

- 250 g de semoule de blé
- 75 g de beurre fondu
- 75g huile neutre
- $\frac{1}{2}$ c à c sel
- zeste d'1 citron
- 1 c à s sucre glace
- 10 - 15 cl d' eau + fleur d'oranger(il faut plus de fleur d'oranger que d'eau)

Farce:

- 170 g de dattes (ou pâte de dattes toute prête: boutiques arabes)
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 2 c à s fleur d'oranger
- 50 g graines de sésame torréfiées

Finition:

- 125 g miel
- 2 c à s eau de fleur d'oranger

Mélanger la semoule, l'huile, le beurre fondu, la fleur d'oranger, le zeste de citron et le sel dans un cul de poule et laisser reposer 30 mn.

Chauffer les dattes (ou la pâte de dattes) avec la cannelle, les graines de sésame torréfiées et de la fleur d'oranger pour ramollir cette pâte. Former des longs boudins fins.

Faire des boudins avec la pâte de semoule. Creuser les avec le doigt pour faire une "tranchée" Mettre dedans un long boudin de pâte de dattes et refermer avec les bords:
on obtient un boudin fourré.

Tourner le boudin pour que la fermeture soit dessus. Aplatir le boudin à la spatule pour obtenir un rectangle. Couper le rectangle en petites morceaux de 2 cm de côté en biais de sorte à créer des losanges.

Poser les losanges sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et les mettre au four pdt 15 mn à 180°C.

A la sortie du four laisser tomber un peu la chaleur et tremper les makrouts dans un mélange miel/ fleur d'oranger tiède de façon qu'ils soient bien dorés et luisants.