

Comment faire les Makroutes ou Makroudh?

Pâte de dattes.

Cuire 200g de dattes fraîches à la vapeur pendant 10 mn. Retirer la peau et le noyau.
Passer au mixer et ajouter 1/2 cuillère à café de cannelle et 5 grains de gomme arabique.
Réserver.

Recette Tunisienne.

Mélanger 750g de semoule fine avec 100g de beurre fondu et un peu d'eau tiède, pour obtenir une pâte maniable. Laisser reposer 1 heure.



Au rouleau, étaler la pâte en bandes puis disposer au centre, un boudin de pâte de dattes.
Recouvrir complètement en fermant la pâte.



Aplatir et marquer à l'aide d'un "kaleb" (empreinte en bois).



Découper en biais pour obtenir des losanges.



Cuire au four 45 minutes à 170°C.



A la sortie du four, les plonger 15mn dans 2kg de miel chauffé avec un verre à thé d'eau de fleur d'oranger ou d'eau de rose, suivant votre goût.



Faire égoutter quelques minutes.



Déguster avec un thé à la menthe.



CFA Avignon - Pâtisserie