



Parodie de
Raymond Chayat

La régalaade sur ALMARANCE

27/06/2017

15:54:05

Les Makrouts

La recette de Hadda et celle d'une concurrente



[télé-charger la recette](#)

Contact

Menu régalaade
Menu public
Aïoli
Bouillabaisse
Bouffefs
Bourguignon (blanc)
brasoucade
Calmars farcis
Charcuterie
Choukchouka
Cocas
Confiture de vieux garçon
Couscous
Frita
Galette aux grattons
Gâteau de riz
Gâteau de semoule
Huile pimentée
Kébab
Loubia
Makrouds
Méchoui
Mesmen
Mouna de Pâques
Paella
Paté en croute
Pistou
Salade Juive
Sardines en escabèche
Sauce bolognaise
Tagine poulet/figues



Ingrédients

800 g de semoule moyenne
200 g de semoule fine
350 g de beurre
1 cuiller à café de sel
3 cuillers à soupe d'eau de fleur d'oranger
3 verres à moutarde d'eau
500 g à 1 Kg de pâte de datte
Zeste d'un citron
Miel à la demande
2 verres à moutarde d'huile (pour la friture)
1 Grosse cuiller à café de cannelle



Recommandation : de préférence tous les ingrédients doivent être chauffés

- Faire un peu griller la semoule à sec dans une poêle
- Dans un grand saladier mettre la semoule, le sel, le sucre et le beurre bien travailler en écrasant l'ensemble entre les mains.
- Laisser reposer 24 heures
- Le lendemain
- Faire légèrement chauffer la patte de datte (2 minutes au micro ondes) la malaxer avec la cannelle le zeste de citron et un peu de fleur d'oranger
- Préparer des boudins de patte de datte d'environ un Cm de diamètre
- Ajouter de l'eau tiède et retravailler pour avoir une pâte lisse et homogène par petites quantités au fur et à mesure des besoins.
- Avec la pâte faire des lanières de 4 à 5 cm de largeur sur 05. à 1 CM d'épaisseur, déposer au centre un boudin de patte de datte replier la lanière en soudant les bords, aplatir le produit fini et couper en diagonale des tranches d'environ 4 CM.
- Accessoirement on peut se servir d'un tampon à Makrouts pour faire quelques dessins sur la patte, découper la pâte en débord du tampon et les morceau suivant le traçage du tampon
- Mélanger un peu d'eau chaude avec du miel et de la fleur d'oranger
- Faire frire dans l'huile bouillante. dorer les deux faces et plonger dans le miel tiède. Egoutter et conserver hermétiquement dans une boîte, une fois les makrouts refroidis.

