

## ATELIER DE CUISINE SPECIAL TOU BICHVAT

### Makroudes aux dattes

Animé par Joëlle Benaïm / Mercredi 27 janvier 2020

#### Ingrédients : pour 25 pièces

##### Farce :

- 500g de dattes dénoyautées
- 1 orange
- 100g d'amandes
- 1cc sucre en poudre
- 2 pincées de cannelle

##### Pâte :

- 500g de semoule moyenne
- 10cl d'huile d'arachide
- 15cl d'eau
- 1cc rase de bicarbonate de soude
- 1 pincée de sel

##### Sirop miellé :

- 500 g de sucre en poudre
- Le jus d'1/2 citron
- Le jus d'1/2 orange
- L'écorce d'1 d'orange
- ½ paquet de sucre vanillé

#### Recette :

##### Farce :

1. Peler l'orange et mixer l'écorce de l'orange, la mélanger avec 1 cc de sucre
2. Laver les dates, les dénoyauter, les passer au mixeur.
3. Faire griller les amandes et les passer au mixeur grossièrement
4. Mélanger tous les ingrédients avec les 2 pincées de cannelle

##### Pâte :

1. Dans un saladier, mettre la semoule, l'huile, l'eau, le bicarbonate et le sel. Malaxer le tout et former des boules.
2. Aplatir les boules entre deux feuilles de papier sulfurisé et former des bandes rectangulaires d'1/2 cm d'épaisseur, de 12 cm de largeur et d'une longueur maximale.



3. Faire un boudin de la farce de datte et la poser au milieu de la pâte, rabattre les 2 côtés de la pâte afin de recouvrir complètement la farce, la modeler en forme de cylindre et ensuite la couper en tronçons de 3cm environ avec un couteau légèrement humide.

**Très important !!! Avoir toujours un bol d'eau froide pour colmater.**

4. Faire chauffer l'huile au maximum. Une fois qu'elle est bien chaude, baisser le feu (ex. passer de 10 à 8), les faire frire, les poser sur une grille ou du papier absorbant.

