



# La recette des markouds

RECETTE 100% TUNISIENNE

## Les ingrédients

- 500 gr de semoule fine
  - 250 gr de pâtes de dattes ( si vous n'en trouvez pas, vous pouvez mixer des dattes)
  - 500 gr de miel ou du sirop de glucose
  - 1 verre d'huile
  - 1/2 verre d'eau
  - 1 pincée de sel
  - 1 cuillère à café de cannelle
  - 25 gr de beurre100 gr de graines de sésame blancs (facultatif)
- Huile pour friture

## Les étapes pour réaliser la recette des Makrouds

Préparer la pâte des makrouds- Prendre un saladier et verser la semoule et le sel.

Mélanger les 2 ingrédients

- Ajouter petit à petit de l'huile et travailler la pâte
- Ajouter l'eau et continuer à travailler la pâte de semoule
- Rouler la pâte en forme d'une baguette, tout la serrant avec les doigts pour éviter de s'émietter. Si la pâte est trop liquide ajouter de la semoule afin que la pâte soit légèrement compact.
- Laisser reposer le temps que vous préparer la farce à base de dattesPréparer la farce
- Chauffer à feu doux le beurre-



# La recette des markouds

RECETTE 100% TUNISIENNE

## Les étapes 2/2

Ajouter la pâte de dattes et la cannelle

- Mélanger le tout et laisser refroidir
- Rouler la pâte de dattes en forme de baguette plus fine que celle de la semoule- Ouvrir la pâte de semoule tout en longueur sans la diviser en deux parties.
- Ajouter la pâte de dattes et puis refermer en roulant le tout
- Faites chauffer votre poêle avec de l'huile
- Découper la pâte en biais pour former des losanges, la taille des makrouds ne doit pas dépasser les 4 cm. J'ai une préférence pour les petits makrouds pour en avoir pleins à toute heure du café ou du goûter.
- Frire les makouds, les retourner dès qu'ils sont légèrement dorés
- Laisser refroidir le temps de préparer la dernière étape : L'enrobage des makrouds de miel et aux graines de sésame (facultatif)
- Faire chauffer à feux doux le miel et les graines
- Plonger les makrouds dans le bain de miel et mélanger délicatement pour que les gâteaux soient bien imprégnés du miel
- Réservez dans une passoire pendant quelques minutes pour éliminer le surplus de miel.

Notre recette de markouds se termine ici, je vous laisse régaler avec un bon café ou un thé.

Bon appétit !