



### Petits gâteaux

# Makrout - gâteaux tunisiens aux dattes et au miel



**55 min** 30 min 25 min 0 850

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 10 personnes

#### Ingrédients pour la pâte

350 g **Semoule**  
150 g **Farine**  
1 sachet(s) **Levure chimique**  
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**  
100 g **Sucre semoule**  
40 cl **Huile de tournesol**  
10 cl **Eau**  
1 **Sel**

#### Ingrédients pour la pâte de dattes

250 g **Datte(s) séchée(s)**  
1 c. à café **Cannelle en poudre**  
1 c. à café **Clou(s) de girofle**  
1 c. à café **Gingembre en poudre**  
2 c. à soupe **Huile de tournesol**  
1 unité(s) entière(s)

#### Étape 1

Préparation de la pâte à Makrout

- 1 Faire griller la semoule à sec dans une poêle sans cesser de remuer jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée.
- 2 La laisser refroidir dans un saladier.
- 3 Ajouter la farine, le sel et la levure et mélanger.
- 4 Battre les blancs d'œufs en neige ferme.
- 5 Battre les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux, ajouter l'huile et l'eau et bien mélanger.
- 6 Incorporer délicatement les blancs en neige et mélanger.
- 7 Pour éviter de casser les blancs d'œufs, mélanger en soulevant délicatement à l'aide d'une cuillère en bois ou d'une maryse.
- 8 Incorporer petit à petit aux œufs le mélange semoule-farine et mélanger avec les mains pour obtenir une pâte homogène.

#### Étape 2

## Préparation de la pâte de dattes

- 1 Dénoyauter les dattes et râper le zeste de l'orange.
- 2 Mixer les dattes avec les zestes d'orange, la cannelle, les clous de girofle en poudre, le gingembre et l'huile de tournesol.
- 3 Façonner la pâte en un long boudin de 2 cm d'épaisseur.
- 4 Pour faciliter cette étape, on peut huiler ses mains.

### Étape 3

#### Préparation du sirop

- 1 Mélanger le miel, le sucre et l'eau dans une casserole puis laisser frémir pendant 10 minutes.
- 2 Hors du feu, ajouter l'eau de fleur d'oranger.

### Étape 4

#### Confection et dressage des makrouts

- 1 Façonner un boudin de 4 cm d'épaisseur avec la pâte à makrouts.
- 2 Avec les doigts, creuser un sillon au centre du boudin et y mettre le boudin de pâte de dattes.
- 3 Refermer le boudin et le lisser avec les doigts pour bien entourer la pâte de datte.
- 4 Découper le rouleau en biais en tronçons de 3 cm.
- 5 Faire chauffer l'huile pour la friture et y faire dorer les makrouts de tous les côtés.
- 6 Les égoutter sur du papier absorbant puis les tremper dans le sirop bouillant. Les retirer avec une écumoire et les placer dans un plat.
- 7 Déguster froids avec un thé à la menthe.

## Zeste(s) d'orange

### Ingrédients pour le sirop

250 g **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Miel liquide**  
1 c. à soupe **Eau de fleur d'oranger**  
15 cl **Eau**

### Ingrédients pour la friture

1 litre(s) **Huile pour friture**