

Cuisine internationale

Makroud (المقروض)



Spécialité de Dorra

Historique

Le makroud est une pâtisserie maghrébine consommée en Algérie et Tunisie, mais reprise dans certaines villes du Maroc, de Libye et de Malte.

Certaines sources disent que le makroud tiendrait ses origines des oasis du Mzab et des steppes sétifiennes en Algérie et d'autres disent que son histoire serait fortement liée à la ville de Kairouan, capitale spirituelle de la Tunisie, ville qui a d'ailleurs accueilli le premier festival national du makroud, le 20 mai 2008.

Traditionnellement, le makroud est composé d'une pâte à base de semoule de blé dur que l'on farcit plus couramment de dattes, mais aussi de figues ou d'amandes. Bien sûr, il en existe des recettes variées : certains sont cuits au four ou frits dans de l'huile alors que d'autres contiennent des amandes ou des graines de sésame. Malgré cela, la recette classique reste sensiblement la même partout.

Ingrédients

Pour la pâte

- 600 g de semoule de blé dur moyenne
- 50 g de farine
- 200 g de beurre doux clarifié, fondu
- 2 pincées de sel
- ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- 180 ml d'eau tiède (environ)
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Huile végétale de friture

Pour la farce

- 250 g de pâte de dattes (ou dattes mûres mixées)
- ¼ cuillère à café de cannelle
- ¼ cuillère à café de clous de girofle moulus
- 25 g de beurre clarifié, fondu
- 3 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour le sirop

- 150 g de miel
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Le jus d'un citron

Préparation

① Travailler la pâte de dattes avec tous les ingrédients de la farce jusqu'à formation d'une pâte homogène. Réserver.

② Dans le bol du robot, verser la semoule, le bicarbonate de soude, et la farine. Faire un puits et y verser le beurre fondu. À l'aide de la feuille (ustensile K), mélanger pendant deux minutes afin que le beurre soit bien absorbé par la semoule. Laisser reposer au moins 2 heures.

③ Mouiller avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau tiède, et mélanger du bout des doigts sans trop travailler la pâte et surtout sans pétrir. Une fois une boule compacte obtenue, laisser reposer 45 minutes en couvrant d'un film alimentaire.

④ Prendre une bonne quantité de la pâte et façonner un boudin. Avec l'index, créer une rigole au centre dans le sens de la longueur. Rouler un petit boudin de pâte de dattes et l'introduire dans la fente. Remonter les bords de la pâte sur les dattes afin de tout recouvrir. Rouler de nouveau délicatement pour obtenir un boudin d'une largeur de 2 cm de hauteur. Découper le boudin en forme de losanges et les déposer sur une tôle recouverte de papier sulfurisé.

Cuisson au four: Préchauffer le four à 175 °C et enfourner les makrouds pendant 30 minutes.

Friture: Chauffer un grand bain d'huile et frire les makrouds de chaque côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

⑤ Pour le sirop, chauffer à feu doux tous les ingrédients du sirop et y tremper chaque makroud refroidi sur les deux faces.