



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

Le **makroud** est tunisien et algérien puisqu'il est consommé autant dans les deux pays.

# MAKROUD

**PRÉPARATION** : 30 min

**CUISSON** : 30 min

**TEMPS TOTAL** : 1 h

Selon certaines sources, le makroud trouverait ses origines dans les oasis du Mزاب et les steppes sétifiennes en Algérie. D'autres affirment que son histoire est fortement liée à la ville de Kairouan, capitale spirituelle de la Tunisie, 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, farcie le plus souvent de dattes, mais aussi parfois de figues ou d'amandes. Il en existe cependant de nombreuses variantes : certains sont cuits au four, d'autres frits dans l'huile, et certains intègrent des amandes ou des graines de sésame.

Malgré ces variations, la recette classique demeure sensiblement la même partout. La pâte est roulée, puis découpée en losanges. D'ailleurs, *makroud* signifierait tout simplement « losange ». Enfin, les pièces sont trempées dans un sirop mielleux parfumé au sucre et au citron ou à l'eau de fleur d'oranger.

## 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 c. à café de bicarbonate de soude
- 180 ml d'eau tiède (environ)
- 4 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- Huile végétale pour la friture

### Pour la farce

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

### Pour le sirop

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

## PRÉPARATION

### 1. Préparer la farce

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

### 2. Préparer la pâte

- 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 2 minutes afin que le beurre soit bien absorbé par la semoule.
- Laisser reposer au moins 2 heures (plus si possible).
- Mouiller ensuite avec l'eau de fleur d'oranger et l'eau tiède. Mélanger du bout des doigts sans trop travailler la pâte et surtout sans la pétrir. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.
- Former une boule compacte, couvrir d'un film alimentaire et laisser reposer 45 minutes.

## PRÉPARATION

### 3. Façonnage

- Prendre une portion de pâte et façonner un boudin.
- Avec l'index, creuser une rigole au centre, dans le sens de la longueur.
- Rouler un petit boudin de pâte de dattes et l'insérer dans la fente.
- Replier les bords de la pâte pour recouvrir la farce.
- Rouler délicatement pour obtenir un boudin d'environ 2 cm de hauteur.
- Découper en losanges et les déposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
- Répéter l'opération jusqu'à épuisement de la pâte.

## CUISSON

### Au four

- Préchauffer le four à 175 °C.
- Enfourner à mi-hauteur pendant environ 30 minutes.
- Surveiller la cuisson : les makrouds doivent être dorés dessus comme dessous.

### À la friture

- Faire chauffer un grand bain d'huile.
- Frire les makrouds des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
- Dans les deux cas, disposer les losanges bien serrés les uns contre les autres afin d'éviter que la farce de dattes ne brûle.

### Sirop

- Chauffer à feu doux tous les ingrédients du sirop.
- Tremper chaque makroud refroidi dans le sirop, sur les deux faces.
- Laisser reposer 30 minutes.
- Répéter l'opération une deuxième fois pour plus de moelleux et de saveur.

---

✦ Astuce gourmande : Vous pouvez saupoudrer les makrouds de graines de sésame grillées après les avoir trempés dans le sirop pour un rendu encore plus authentique.