



MAKROUT CRUMBLER



Préparation
45 min



Cuisson
10 min

INGRÉDIENTS (15 - 20 makrouts)

Version zéro déchet

- 120g de chapelure artisanale fine torréfiée broyée avec le tamis fin du Crumbler
- 210g de semoule fine
- 70g de farine
- 85g d'huile de tournesol
- 2 c.à.s de fleur d'oranger
- 120g de pâte de datte
- 1 c.à.c de cannelle
- Miel
- Eau
- Huile de friture

À savoir

Dans la recette originale, on utilise 300g de semoule et 100 g de farine. Ici, on remplace donc une partie de la semoule et de la farine par de la chapelure artisanale.

Avec 30 % de chapelure, les makrouts sont délicats à travailler mais sont plus moelleux à la dégustation.

PRÉPARATION

- Mettre la chapelure, la semoule, la farine et l'huile dans un récipient et mélanger avec les mains.
- Ajouter de l'eau pour lier le tout. Incorporer jusqu'à l'obtention d'une pâte compacte et qui se tient. Laisser reposer 1h au frais.
- Dans un récipient, mélanger la pâte de datte, 1 c.à.s de fleur d'oranger et la cannelle. Rouler en boudin, plus ou moins fin en fonction de vos goûts et de la quantité de datte que vous souhaitez dans vos makrouts.
- Une fois reposée, sortir la pâte de semoule et la rouler en un plus gros boudin.
- Creuser une fente au milieu et y insérer le boudin de datte. Refermer en pinçant et travailler le boudin à nouveau.
- À l'aide d'un couteau bien aiguisé, découper le boudin en losanges, ceux-ci formeront une sorte de losange.



www.crumbler.fr



contact@explicat.fr



[@crumbler_france](https://www.instagram.com/crumbler_france)



[Crumbler](https://www.facebook.com/Crumbler)



[Crumbler](https://www.linkedin.com/company/crumbler)



[Crumbler](https://www.youtube.com/channel/UCrumbler)

SUITE DE LA RECETTE



PRÉPARATION

- Laisser sécher les makrouts à l'air libre pendant une dizaine de minutes.
- Une fois reposés, plonger les makrouts dans l'huile de friture jusqu'à obtenir une couleur doré.
- Une fois dorés, égoutter les makrouts. Pendant ce temps, faire chauffer le miel mais ne pas porter à ébullition. Ajouter 1 c.à.s de fleur d'oranger et mélanger.
- Napper les makrouts avec la préparation miel, fleur d'oranger.
- Vos makrouts Crumbler sont prêts.

