



MAKROUT EL LOUZ



Le sirop : 250g de sucre semoule, 125 ml d'eau soit 1/8 de litre.

Dans une casserole porter l'eau et le sucre à ébullition et laisser cuire à frémissements pendant 8 min refroidir et réserver.

La pâte : 300g de poudre d'amande, 150g de sucre muscovado, les graines d'une gousse de vanille, le zeste d'un citron vert, 75g d'œufs, sucre glace.

Dans un cul de poule ou dans la cuve du robot équipé de la feuille mélanger intimement la poudre d'amande, le muscovado, la vanille et les zestes. Ajouter petit à petit les œufs légèrement battus pour obtenir un appareil ni trop mou ni trop sec. Préchauffer le four à 150/155°. Saupoudrer le plan de travail d'un peu de sucre glace, faire des boudins de pâte d'environ 30cm de long et de 2 à 2,5 cm d'épaisseur. Découper ensuite la pâte en losanges à l'aide d'un emporte-pièce ou à défaut d'un couteau.

Déposer les losanges de pâte sur une plaque de cuisson recouverte d'une feuille de papier siliconé. Enfourner de 12 à 15 min*, ils doivent à peine colorer. A la sortie du four laisser complètement refroidir sur une grille.

Les tremper ensuite dans le sirop à l'aide d'une fourchette puis les égoutter.

Saupoudrer un grand plateau de sucre glace, poser les makrouts sur le sucre et saupoudrer aussi leur surface de sucre glace. Laisser reposer 5 min. Les prendre ensuite un à un dans la main et appuyer délicatement pour bien répartir l'enrobage de sucre. Les mettre dans des caissettes en papier.