

Recette : Ma'amoul, par la cheffe Reem Assil

Par Reem Assil, 19 décembre 2019



Ma'amoul

[Pour faire 24 biscuits]

–Pâte –

- 1 tasse et demi (360 ml) de semoule

- **1 tasse et demi (360 ml, soit environ 180 g)** de farine
- **1 tasse (240 ml)** de beurre clarifié ou ghee, fondu
- **230 g** de dattes dénoyautées

–Garniture–

- **1 cuillère à soupe** de beurre fondu
- **1 cuillère à café** de café en poudre
- **1/2 cuillère à café** de cannelle moulue
- **1/2 cuillère à café** de zeste d'orange râpée

–

- **1/2 tasse (120 ml)** de lait
- **1/3 tasse (80 ml)** de sucre
- **1/2 cuillère à café** de levure sèche active (Saf-Levure)
- **2 cuillères à café (10 ml)** de fleur d'oranger

Moule à Ma'amoul pour le façonnage

Sucre glace pour saupoudrer

Instructions

Dans un bol de taille moyenne, mélangez la semoule et la farine. Versez le beurre et malaxez-le à la main dans la farine jusqu'à ce que toute la farine soit humide. Laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure.

Pendant que le mélange de farine repose, faites la garniture : dans le bol d'un robot, versez ensemble les dates, le beurre, le café en poudre, la cannelle, les zestes d'orange et la cardamome et mixez jusqu'à obtenir une pâte collante. Prélevez l'équivalent d'une cuillère à thé [c. 5ml] de cette garniture que vous roulez en boule ; vous devriez en obtenir 24. Si le mélange est trop collant, frottez vos mains avec un peu d'huile de colza avant de rouler la boule entre vos paumes. Mettez de côté.

Préchauffez le four à 350° et tapissez deux plaques à biscuits à rebords de papier parchemin.

Dans une petite casserole, mélangez le lait et le sucre. Chauffez à température moyenne jusqu'à ce que le sucre fonde, et enlevez du feu. Laissez refroidir jusqu'à ce que ce soit tiède au toucher, incorporez la levure et laissez reposer 5 minutes, jusqu'à ce que la levure soit dissoute et mousseuse.

Versez le mélange de lait tiède dans le bol contenant le mélange de farine et avec une spatule en caoutchouc incorporez les ingrédients, ainsi que la fleur d'oranger, jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Laissez reposer à température ambiante pendant 30 minutes.

Roulez la pâte en 24 boules, un peu plus grandes que des balles de golf. En travaillant une boule de pâte à la fois, aplatissez-la en un disque, placez une balle de la garniture de dates au centre et enveloppez la pâte autour de la boule à la date jusqu'à l'entourer complètement et arrondissez à nouveau la pâte. Poussez la boule farcie dans le moule en bois et aplatissez le bas, puis frappez doucement le moule sur une surface pour libérer la pâte façonnée. Placez-la sur la plaque

à biscuit préparée. Répétez avec la pâte et la garniture restantes, en espaçant les biscuits d'environ 2, 5 cm. Mettez au four et faites cuire, en échangeant une fois les plaques, jusqu'à obtenir un brun légèrement doré sur les bords, pendant environ 15 minutes. Transférez sur une grille métallique pour laisser refroidir. Une fois les biscuits refroidis, saupoudrez-les de sucre glace avant de servir. Les Ma'amoul se gardent jusqu'à une semaine dans une boîte à biscuit ou un Tupperware.

[Reem Assil](#) est une conférencière et cheffe palestino-syrienne, basée à Oakland en Californie ; elle a gagné de nombreux prix et travaille à l'intersection des questions de nourriture, de communauté et de justice sociale. Avec la nourriture en guise d'outil, Reem utilise l'hospitalité arabe pour construire une communauté forte et résistante. Combinant un combat pour la justice d'une vie entière avec presque 20 ans d'expérience tant dans des groupes à but non lucratif que dans l'industrie alimentaire, Reem construit sa vision pour un monde plus juste socialement et économiquement.

Note Trad. : Les mesures américaines sont données en cup (« tasse »), tablespoon (« cuillère à soupe »), teaspoon (« cuillère à thé »), once (les dénominations ne correspondant pas toujours à de vrais objets ordinaires). On donne ici les équivalents en millilitres ou, selon le produit, en grammes.

Traduction : CG pour l'Agence Média Palestine

Source : [The IMEU](#)