Recette : Maâ??amoul, par la cheffe Reem Assil

Description

Par Reem Assil, 19 dÃ©cembre 2019



Maâ??amoul

[Pour faire 24 biscuits]

â??PÃ¢te â??

- **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 clarifiÃ© ou ghee, fondu
- **230 g** de dattes dÃ©noyautÃ©es

â??Garnitureâ??

- **1 cuillÃ¨re Ã soupe** de beurre fondu
- **1 cuillÃ¨re Ã cafÃ©** de cafÃ© en poudre
- **1/2 cuillÃ¨re Ã cafÃ©** de cannelle moulue
- **1/2 cuillÃ¨re Ã cafÃ©** de zeste dâ??orange rÃ¢pÃ©e

â??

- **1/2 tasse (120 ml)** de lait
- **1/3 tasse (80 ml)** de sucre
- **1/2 cuillÃ¨re Ã cafÃ©** de levure sÃ¨che active (Saf-Levure)
- **2 cuillÃ¨res Ã cafÃ© (10 ml)** de fleur dâ??oranger

Moule Ã Maâ??amoul pour le faÃ§onnage

Sucre glace pour saupoudrer

Instructions

Dans un bol de taille moyenne, mÃ©langez la semoule et la farine. Versez le beurre et malaxez-le Ã la main dans la farine jusquâ??Ã ce que toute la farine soit humide. Laissez reposer Ã tempÃ©rature ambiante pendant 1 heure.

Pendant que le mÃ©lange de farine repose, faites la garniture : dans le bol dâ??un robot, versez ensemble les dates, le beurre, le cafÃ© en poudre, la cannelle, les zestes dâ??orange et la cardamome et mixez jusquâ??Ã obtenir une pÃ¢te collante. PrÃ©levez lâ??Ã©quivalent dâ??une cuillÃ¨re Ã thÃ© [c. 5ml] de cette garniture que vous roulez en boule ; vous devriez en obtenir 24. Si le mÃ©lange est trop collant, frottez vos mains avec un peu dâ??huile de colza avant de rouler la boule entre vos paumes. Mettez de cÃ´tÃ©.

PrÃ©chauffez le four Ã 350Â° et tapissez deux plaques Ã biscuits Ã rebords de papier parchemin.

Dans une petite casserole, mÃ©langez le lait et le sucre. Chauffez Ã tempÃ©rature moyenne jusquâ??Ã ce que le sucre fonde, et enlevez du feu. Laissez refroidir jusquâ??Ã ce que ce soit tiÃ¨de au toucher, incorporez la levure et laissez reposer 5 minutes, jusquâ??Ã ce que la levure soit dissoute et mousseuse.

Versez le mÃ©lange de lait tiÃ¨de dans le bol contenant le mÃ©lange de farine et avec une spatule en caoutchouc incorporez les ingrÃ©dients, ainsi que la fleur dâ??oranger, jusquâ??Ã ce que le mÃ©lange soit lisse. Laissez reposer Ã tempÃ©rature ambiante pendant 30 minutes.

Roulez la pÃ¢te en 24 boules, un peu plus grandes que des balles de golf. En travaillant une boule de pÃ¢te Ã la fois, aplatissez-la en un disque, placez une balle de la garniture de dates au centre et enveloppez la pÃ¢te autour de la boule Ã la date jusquâ??Ã lâ??entourer complÃ¨tement et arrondissez Ã nouveau la pÃ¢te. Poussez la boule farcie dans le moule en bois et aplatissez le bas, puis frappez doucement le moule sur une surface pour libÃ©rer la pÃ¢te faÃ§onnÃ©e. Placez-la sur la plaque Ã biscuit prÃ©parÃ©e. RÃ©pÃ©tez avec la pÃ¢te et la garniture restantes, en espaÃ§ant les biscuits dâ??environ 2, 5 cm. Mettez au four et faites cuire, en Ã©changeant une fois les plaques, jusquâ??Ã obtenir un brun lÃ©gÃ¨rement dorÃ© sur les bords, pendant environ 15 minutes. TransfÃ©rez sur une grille mÃ©tallique pour laisser refroidir. Une fois les biscuits refroidis, saupoudrez-les de sucre glace avant de servir. Les Maâ??amoul se gardent jusquâ??Ã une semaine dans une boÃ®te Ã biscuit ou un Tupperware.

Reem Assil est une confÃ©renciÃ¨re et cheffe palestino-syrienne, basÃ©e Ã Oakland en Californie ; elle a gagnÃ© de nombreux prix et travaille Ã lâ??intersection des questions de nourriture, de communautÃ© et de justice sociale. Avec la nourriture en guise dâ??outil, Reem utilise lâ??hospitalitÃ© arabe pour construire une communautÃ© forte et rÃ©sistante. Combinant un combat pour la justice dâ??une vie entiÃ¨re avec presque 20 ans dâ??expÃ©rience tant dans des groupes Ã but non lucratif que dans lâ??industrie alimentaire, Reem construit sa vision pour un monde plus juste socialement et Ã©conomiquement.

Note Trad. : Les mesures amÃ©ricaines sont donnÃ©es en cup (Â« *tasse* Â»), tablespoon (Â« *cuillÃ¨re Ã soupe* Â»), teaspoon (Â« *cuillÃ¨re Ã thÃ©* Â»), once (les dÃ©nominations ne correspondant pas toujours Ã de vrais objets ordinaires). On donne ici les Ã©quivalents en millilitres ou, selon le produit, en grammes.

Traduction : CG pour lâ??Agence MÃ©dia Palestine

Source : The IMEU

date crÃ©Ã©e
2020/03/17