



LE DESSERT

de Mina Rouabah-Roux. Elle est algérienne, et la pâtisserie orientale, elle connaît par cœur ! Elle pioche dans les recettes de ses grands-mères, une turque et l'autre libanaise, pour faire pétiller la carte de Mina Kouk, son salon de thé de toute beauté non loin de la Plaine.

MAKROUT AUX DATTES, PÊTALES DE ROSES CRISTALLISÉES

Préparation : 1h. **Cuisson :** 20 mn.

Pour 4 personnes : 3 bols de semoule moyenne • 1 bol de beurre fondu • 4 c. à soupe de sucre en poudre • 400 g de pâte de dattes • 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger • 1 pincée de sel • 1 c. à café de cannelle • 100 g de miel d'acacia • les pétales de deux roses de couleur rose (en épicerie fine) • 1 blanc d'œuf, sucre blanc.

Le makroul • Dans un grand saladier mettre la semoule, le sel, le sucre et le beurre. Travailler le tout en écrasant l'ensemble entre les mains. Ajouter de l'eau tiède et retravailler pour avoir une pâte lisse et homogène. Laisser reposer quelques instants.

• Dans un autre saladier, mélanger la pâte de dattes, la cannelle et l'eau de fleur d'oranger. • Faire des rouleaux de mélange de semoule. Les fendre au milieu et introduire, dans la fente, des petits bâtonnets de pâte de dattes. Souder l'ouverture des rouleaux et les lisser. Les découper en tronçons. • Faire cuire au four à 180 °C. • Dès la sortie du four, plonger chaque makroul dans le miel d'acacia tiède. Egoutter.

À BOIRE AVEC...

Un thé à la menthe servi avec quelques pignons dans de jolis petits verres dorés ou une boukha, l'eau-de-vie de figue tunisienne.



Les pétales de rose (pour la décoration) • Badigeonner au pinceau chaque pétale avec le blanc d'œuf. Poser les pétales sur une plaque. Les saupoudrer de sucre de chaque côté et les laisser sécher.

■ Mina Kouk, 21, rue Fontange, Marseille 6^e.
Tél. : 04 91 53 54 55. www.minakouk.com

Ses adresses

Pour les pignons et la pâte de dattes. Maison Arax. « Une maison indétrônable qui propose tous les meilleurs produits orientaux. » 24, rue d'Aubagne, Marseille 1^{er}. Tél. : 04 91 33 94 89.

Pour la menthe fraîche. Marché des Capucins. « Les bottes sont aussi grosses que des bouquets de fleurs, et leur parfum appelle le pignon et le thé ! » Place des Capucins, Marseille 1^{er}.

Pour les pétales de roses. Au Nom de la Rose. « Un fleuriste spécialiste de la rose à deux pas du quartier oriental ! » 49, rue de Rome, Marseille 1^{er}. Tél. : 04 91 33 14 61. JULIA SAMMUT