

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CHEBBAKIA OU M'KHARKA



Pour 60 à 80 chebbakia

Préparation : 3 à 4 h

Cuisson : 5 min

Ingrédients :

- 500 g de farine T45
- 1 œuf
- 3 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 5 cuillères à soupe de fleur d'eau d'oranger
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 8 cuillères à soupe de beurre fondu
- 2 cuillères à soupe de cannelle
- 2 cuillères à soupe d'anis grillé et moulu
- 120 g de sésame grillé et moulu
- Quelques pistils de safran
- 1/4 cuillère à café de gomme arabique en poudre
- 1 cuillère à café de sel
- 10 g de levure boulangère fraîche
- Eau tiède si nécessaire et selon la consistance de la pâte
- Huile de friture
- 1 kg de miel

Préparation :

Dans un grand saladier, disposer la farine en fontaine, ajouter 4 cuillères à soupe de beurre fondu et mélanger le tout pour que la farine absorbe bien le beurre.

Dans un autre saladier, mettez le sel, les graines de sésame moulues, le beurre fondu qui reste, l'huile d'olive, l'anis moulu, la cannelle, la gomme arabique en poudre, l'eau de fleurs d'oranger, la levure, le safran, l'œuf et le vinaigre. Bien mélanger ces éléments. Ajoutez ce mélange à la farine puis pétrissez énergiquement pour obtenir une pâte homogène et malléable, ajouter de l'eau tiède si nécessaire si vous

trouvez que la texture de la pâte est trop dure et qu'elle s'effrite. En général, la pâte ne doit être ni dure ni collante.



Divisez la pâte en boules moyennes et sur un plan de travail fariné, les étaler finement avec un rouleau à pâtisserie.

A l'aide d'une roulette dentelée, égalisez les bords de manière à avoir un carré d'environ 10*10 cm. Dans chaque carré, faites 4 longues incisions parallèles de manière à obtenir 5 lanières de 2 cm de large. Commencez et finissez ces incisions à 1 cm du bord.

Prenez avec le pouce et l'index de la main gauche les lanières paires puis saisissez, avec la main droite, les 2 coins opposés (haut à droite, bas à gauche) pour les coller en passant par le bas.

Puis tirez un peu la main gauche vers la gauche et la main droite vers la droite : avec l'enchevêtrement des lanières, on obtient comme une rose qu'il faut manipuler délicatement.

Façonnez ainsi toute la pâte.

Plongez les chebbakias dans une friture brûlante et les faire dorer des deux côtés. Les sortir, les trempez dans du miel et les retourner à la spatule. Egouttez dans une passoire et décorez avec les graines de sésame.

Servir froid.

www.paprikas.fr