

BLIGHATES



Chose promise, chose due ! Je me suis enfin lancée dans la pâtisserie marocaine ! Pour ce faire, je n'y suis bien sûr pas allée à l'aveuglette! J'ai recherché activement, sur internet, des ouvrages sur la pâtisserie marocaine et j'ai jeté mon dévolu sur un livre intitulé "La pâtisserie au Maroc, les délices d'avant et d'aujourd'hui" de Latifa MELLOUKI. C'est un livre très intéressant avec des recettes sucrées mais aussi salées.

J'ai commencé par des blighates car la recette n'est pas trop compliquée.

Pour environ 35 pièces, il vous faut :

- > 180 g de graines de sésame grillées et légèrement moulues
- > 120 g de farine
- > 1 cs de sucre
- > 2 cs de beurre fondu
- > 1 oeuf
- > 1/2 cc de vanille liquide (j'ai utilisé de l'arôme)
- > 1 pincée de sel
- > 1 kg de miel liquide
- > QS d'amandes entière émondées

Mélangez les graines de sésame avec la farine, la vanille, le sucre, le sel et le beurre. Puis mouillez avec l'oeuf. Malaxez jusqu'à obtention d'une pâte homogène et laissez reposer un quart d'heure.

Étalez la pâte et détaillez des disques à l'aide d'un verre à thé ou d'un emporte pièce. Repliez les 2 extrémités du disque de façon à obtenir une babouche et faites dorer dans de l'huile chaude puis dans le miel chaud. Déposez une amande à l'intérieur de la babouche et laissez refroidir sur un plat.

Dégustez ces gourmandises avec un thé à la menthe. Humm miam miam !!!