Chebakia au miel et au sésame

Les fleurs de pâte frites du Ramadan marocain, parfumées à l'anis et au safran, trempées dans le miel et saupoudrées de sésame.

14 personnes	60 min préparation	30 min cuisson	90 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 500 g de farine
- 50 g de sésame grillé
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à café d'anis vert moulu
- 1 pincée de safran
- 80 g de beurre fondu
- 1 œuf
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 l de huile de friture
- 300 g de miel

Préparation

1. Mettre la farine, le sésame, la cannelle, l'anis, le safran, le beurre, l'œuf, la levure et la fleur d'oranger dans le bol.
2. Ajouter progressivement de l'eau tiède et pétrir jusqu'à une pâte souple.
   2 min / vitesse pétrin
3. Laisser reposer 30 minutes, puis étaler finement et découper des rectangles incisés de fentes.
4. Entrecroiser les bandes pour former une rose et pincer.
5. Frire dans l'huile chaude jusqu'à belle coloration, puis égoutter.
6. Chauffer le miel dans le bol rincé.
   3 min / 80°C / vitesse 1
7. Plonger les chebakias dans le miel, égoutter et parsemer de sésame.

Le conseil de Tiha
Ne les laisse pas trop longtemps dans le miel, elles deviendraient molles au lieu de rester croquantes.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.