Griwech au miel et au sésame

Les griwech, losanges frits et dorés, sont un incontournable des fêtes algériennes. Croustillants, ils se plongent dans le miel puis se parsèment de sésame.

12 personnes	45 min préparation	25 min cuisson	70 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 400 g de farine
- 50 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 1 pincée de sel
- 1 l de huile de friture
- 250 g de miel
- 40 g de sésame grillé

Préparation

1. Mettre la farine, le beurre, les œufs, le sucre, la fleur d'oranger, le sel et un peu d'eau dans le bol.
2. Pétrir jusqu'à obtention d'une pâte ferme et lisse.
   2 min / vitesse pétrin
3. Laisser reposer 30 minutes, puis étaler finement et découper des losanges incisés au centre.
4. Passer un coin du losange dans la fente pour former le motif.
5. Frire jusqu'à ce que les griwech soient dorés, puis égoutter.
6. Chauffer le miel dans le bol rincé.
   3 min / 80°C / vitesse 1
7. Tremper les griwech dans le miel, égoutter et parsemer de sésame.

Le conseil de Tiha
Pique la pâte à la fourchette avant de la découper pour éviter qu'elle ne gonfle trop.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.