Kleicha irakienne aux dattes et à la cardamome

Les biscuits traditionnels irakiens de l'Aïd, en forme de petits roulés, fourrés de dattes et de cardamome. Une pâte tendre et parfumée.

14 personnes	45 min préparation	20 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 400 g de farine
- 150 g de beurre fondu
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 120 ml de lait tiède
- 1 c. à soupe de sucre
- 300 g de pâte de dattes
- 1 c. à café de cardamome moulue
- 1 jaune d'œuf

Préparation

1. Mettre la farine, le beurre, la levure, le lait et le sucre dans le bol.
2. Pétrir jusqu'à une pâte souple, puis laisser reposer 30 minutes.
   1 min / vitesse pétrin
3. Malaxer la pâte de dattes avec la cardamome et la rouler en boudin.
4. Étaler la pâte en rectangles, y déposer un boudin et rouler en cylindre.
5. Couper en tronçons de 3 cm, badigeonner de jaune d'œuf.
6. Cuire 20 minutes à 180°C jusqu'à belle coloration.

Le conseil de Tiha
Place le rouleau au congélateur 10 minutes avant de couper : les tronçons restent nets.

Conservation : 2 semaines dans une boîte hermétique.