Zlabia croustillante au miel

Les spirales dorées de zlabia, frites puis plongées dans le miel, sont la star des soirées de Ramadan. La pâte se prépare en quelques minutes au bol.

8 personnes	15 min préparation	30 min cuisson	45 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de semoule fine
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 350 ml d'eau tiède
- 1 pincée de sel
- 1 l de huile de friture
- 300 g de miel
- 100 ml d'eau

Préparation

1. Mettre la farine, la semoule, la levure, le sel et l'eau dans le bol et mélanger jusqu'à une pâte coulante.
   1 min / vitesse 5
2. Laisser lever la pâte 1 heure à couvert.
3. Verser la pâte dans une poche à douille ou une bouteille à bec.
4. Faire des spirales dans l'huile chaude, les dorer des deux côtés et égoutter.
5. Rincer le bol, y mettre le miel et l'eau, puis chauffer le sirop.
   4 min / 80°C / vitesse 1
6. Tremper les zlabias chaudes dans le sirop et les égoutter.

Le conseil de Tiha
Garde l'huile à 170°C environ : trop chaude, elles brunissent sans cuire à cœur.

Conservation : 2 jours dans une boîte ouverte ; elles ramollissent ensuite.