



MES BRADJ

Ingrédients :

- 550 g de semoule moyenne
- 200 g de beurre ou margarine
- 1 cuillère à café de sel (rase)
- 380 g de pâte de dattes
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 82 ml d'eau (à peu près)

Préparation :

Mettre la semoule dans un plat et ajouter le beurre fondu petit à petit. Bien travailler en frottant entre les mains comme pour les makrouts. Faire un tas sur le côté du plat et laisser reposer quelques minutes.



Ajouter progressivement le mélange eau et sel jusqu'à l'obtention d'une pâte maniable.



Diviser la en deux boules de même taille.

Prendre la pâte de dattes, ajouter la cannelle et malaxer afin d'avoir une boule homogène. Laisser reposer de côté également.



Étaler la première boule de pâte (semoule/beurre) à la main. Faire de même avec la pâte de datte et la déposer sur la première. Si la pâte de datte colle sur le plan de travail, fariner légèrement celui-ci. Appuyer afin de faire adhérer les 2 pâtes.

Enfin, étaler la seconde pâte (semoule/beurre) et la déposer sur les 2 précédentes. Appuyer à nouveau afin de souder le tout. Arrondir les bords et découper des losanges. Vous aurez des chutes de forme différentes (les morceaux se trouvant sur les côtés), cela n'a pas d'importance.

Vous pouvez faire des dessins sur la pâte mais ce n'est pas obligatoire et cela n'existe pas sur la recette originale.

Ci-dessous, vous verrez 2 modèles : l'un avec dessin et l'autre sans.



Les dessins ont été faits avec ce moule fleur :



Petit plus : j'ai badigeonné le dessus de la pâte avec de l'huile d'olive, en effet, cela se fait dans certaines régions et cela ajoute un plus au niveau de la saveur.



Faire chauffer une poêle ou un tagine en fonte. Y déposer les bradj et faire cuire sans matière grasse à petit feu les 2 côtés jusqu'à ce que le bradj soit doré, même un petit peu noirci par endroits. Si les bradj s'effritent, pas de panique, c'est signe qu'ils sont bons, les manipuler alors avec une grande délicatesse lorsque vous les retournez ;o Pour ce faire, j'utilise une fourchette, bah oui j'ai les doigts fragiles loool

Retirer du feu et laisser refroidir sur un plateau ou une assiette.



Servir tiède ! Bon appétit !