LES FÊTES EN GRÈCE · LA RECETTE DE MARIA

Melomakárona

Les biscuits de Noël grecs, au miel et à l'orange



Du 25 décembre au 6 janvier, les *Kallikántzaroi* montent de sous la terre pour faire des farces et chiper les gâteaux. Cachez bien les vôtres !

Environ 40 pièces | Préparation 30 min | Cuisson 25 min | Sirop à faire la veille | 1 verre = ur

Les ingrédients

LA PÂTE

1/2 verre d'huile d'olive de Crète et 1/2 verre d'huile de tournesol

3/4 de verre de jus d'orange et les zestes d'une orange

1/4 de verre de cognac

1 c. à café de bicarbonate de soude

1 c. à café de cannelle moulue et 1/2 c. à café de girofle moulu

1/2 verre de sucre

3/4 de verre de semoule fine

4 à 5 verres de farine (environ 550 g, selon absorption)

LE SIROP

400 ml d'eau

400 g de sucre

Écorces d'orange

1 bâton de cannelle

200 g de miel de thym hors du feu

LE DÉCOR

200 g de noix concassées (sésame grillé facultatif)

La préparation

1. La veille, préparez le sirop : portez à ébullition l'eau, le sucre, les écorces d'orange et la cannelle pendant 3 à 4 minutes. Hors du feu, ajoutez le miel. Laissez refroidir complètement.
2. Le jour même, préchauffez le four à 180 °C.
3. Dans un grand saladier, fouettez les huiles avec le sucre, le jus d'orange, les zestes, le cognac et les épices. Diluez le bicarbonate dans le jus d'orange : il va faire des bulles, c'est normal.
4. Ajoutez la semoule fine : elle absorbe les liquides et donne le croustillant en bouche.
5. Incorporez la farine petit à petit, en mélangeant à la main juste ce qu'il faut pour obtenir une pâte souple et lisse qui ne colle plus.
6. Façonnez des petits boudins ovales de la taille d'une grosse noix, posez-les sur une plaque et striez le dessus avec une fourchette.
7. Enfournez 20 à 25 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.
8. Dès la sortie du four, plongez les biscuits chauds dans le sirop froid, 10 à 15 secondes chacun, puis égouttez-les sur une grille.
9. Parsemez aussitôt de noix concassées et laissez-les s'imprégner quelques heures avant de servir.

Le Prestige Crétois
La Maison Grecque

Le Prestige Crétois, l'épicerie crétoise de Maria, à Messei en Normandie.
Huile d'olive de Crète, miel de thym et toutes nos recettes :
www.leprestigecretois.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.