

# Atayef

Pour la pâte

8 g de levure boulangère.

40 cl de lait.

100 g de semoule.

100 g de farine.

20 g de sucre.

5 g de levure chimique.

Pour la crème

10 cl de lait.

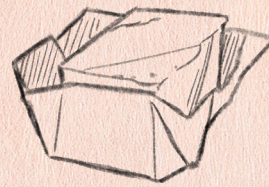
5 cl de crème liquide.

1 cuillère à soupe de sirop d'orange.

1 cuillère à café de semoule fine.

125 g de mascarpone.

1 poignée de noix.

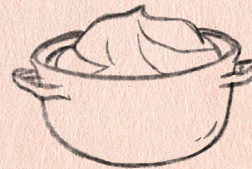


La pâte

Diluer la levure boulangère dans un peu de lait et laisser gonfler 10 minutes.

Mixer tous les ingrédients ensemble : semoule, farine, lait, sucre, levure diluée et levure chimique.

Laisser reposer 10 minutes.



La crème

Chauffer le lait, la crème liquide, le sirop d'orange et la semoule.

Mélanger sans cesse jusqu'à obtenir une crème épaisse. Réserver au frais.

Fouetter avec le mascarpone quand la crème est froide.

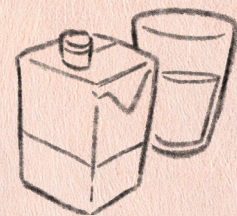
Faire chauffer une poêle et verser une cuillère de pâte. Faire cuire d'un seul côté jusqu'à ce que le dessus sèche. Le fond de la crêpe doit être de couleur dorée.

Placer au centre de chaque crêpe une cuillère à soupe de crème et des noix écrasées.

Refermer en demi-lune et pincer les bords.

Faire frire dans de l'huile chaude.

Déposer sur du papier absorbant.



Ce jour-là, j'ai quatre ans, peut-être cinq, ma grand-mère me dit qu'elle va préparer des atayef pour le goûter et que j'ai une mission, une mission d'importance.

Je dois lui rapporter des fleurs d'oranger à infuser.

Je sors dans le jardin, je sais que le bigaradier est en haut, près du muret.

Je dois grimper sur les pierres, elles sont brûlantes sous le soleil d'août, m'accrocher à une branche pour atteindre les fleurs blanches. C'est mon aventure.

Après, je les tends, fier, à ma grand-mère en sueur au-dessus de son four.

Elle rit, mais rit. Je ris aussi sans savoir vraiment pourquoi.

Ce sont les fleurs séchées qu'elle voulait, celles qui attendent sous le porche depuis des semaines, posées sur un linge.

« Je me demandais pourquoi tu mettais si longtemps à revenir !

Tu es drôle, Amir. Des fleurs d'oranger fraîches, tout juste cueillies sur l'arbre, que veux-tu que j'en fasse ? »

Et elle rit plus fort encore.

Au goûter, les atayef ont un goût sucré de pistache, de crème de lait, le goût légèrement amer aussi des fleurs de bigaradier et du rire de ma grand-mère qui se moque un peu.

Un goût qui reste longtemps en bouche.

