



Desserts

Crêpes aux mille petits trous

Pour 4 personnes.

Ingrédients

250 grammes de semoule
150 grammes de farine
1 sachet de sucre vanillé
1 cuillère à soupe de levure sèche
1 cuillère à café de sel
2 levure en poudre
560 millilitres d'eau
miel liquide
huile d'olive
sucre cristallisé

Les Baghrir, crêpes aux mille petits trous, se dégustent avec une couche de miel ou de sirop, ce qui en fait un régal sucré irrésistible.

Méthode de préparation

Tamisez la semoule, la farine, la levure sèche, la levure chimique, le sucre vanillé et le sel dans un bol. Mélangez les ingrédients secs avec un fouet.

Ajoutez la moitié de l'eau tiède et mélangez le tout avec un mixeur plongeant ou dans un robot de cuisine. Ajoutez le reste d'eau et mélangez à nouveau pour former une pâte liquide.

Versez le mélange dans un bol et remuez à nouveau avec une spatule. Couvrez le bol d'une feuille fraîcheur et d'un essuie et laissez lever la pâte dans un endroit chaud pendant 60 minutes.

Après la levée, ajoutez l'eau supplémentaire et incorporez-la à la pâte avec la spatule. Faites chauffer la poêle à feu moyen, versez une pleine louche de pâte dans la poêle et cuisez le baghrir d'un côté jusqu'à ce que le dessous soit doré et que des trous apparaissent sur le dessus.

Disposez les baghrir sur une assiette et recouvrez-les d'un essuie pour qu'ils restent bien chauds et moelleux. Servir les baghrir avec du miel.

