

CRÊPES MAROCAINE MSEMME



Temps de préparation: 10mn - Temps de cuisson: 2mn - Nombre de portions: 15

Ingrédients:

- 400g Farine de blé
- 100g Semoule extra fine
- 1/2cc Levure boulangère déshydratée
- 1cc rase Sel
- 300g Eau
- pour la cuisson Beurre & Huile

Préparation:

- Mettre dans le bol la farine, la semoule, la levure, le sel et l'eau Pétrir 6 minutes.
Si la pâte est trop collante rajouter un peu de farine.
- Faire fondre le beurre au micro onde ou dans une petite casserole puis le mélanger à la même quantité d'huile.
- Pliage : Diviser la pâte avec le nombre de crêpes que l'on souhaite faire (20 crêpes) enduire du mélange beurre/huile.
- Sur une surface graissée du mélange beurre/huile, aplatir une première boule à l'aide de la paume de votre main graissée. Continuer à aplatir jusqu'à qu'elle soit parfaitement fine et transparente et saupoudrez légèrement de semoule fine.
- Commencer par rabattre le côté gauche vers le milieu et mettre par dessus un peu du mélange beurre/huile. Répéter l'opération avec le côté droit. Joindre ensuite la partie supérieur et inférieur vers le milieu, vous obtiendrez un joli carré.
- Aplatir enfin ce dernier et former un rectangle / Carré.
- Graisser une poêle chaude et laisser cuire la crêpe 1 à 2 minutes de chaque côté jusqu'à qu'elle soit dorée.
- A déguster avec du miel, Nutella, confiture..