



Recette marocaine : Baghrir ou crêpes mille trous

Les baghrirs sont des crêpes très consommées dans la plupart des pays d'Afrique du Nord. On les retrouve sur les tables du petit déjeuner ou du goûter accompagnées de miel, de beurre ou d'amlou, une pâte à tartiner Berbère. On les sert avec du thé à la menthe.



Ingrédients :

- 250 g de semoule extra fine de blé dur (attention ce n'est pas la semoule de couscous !)
- 150 g de farine
- 1 c.à.c de sucre
- 1c.a.c de sel
- 2 sachets de levure
- 650 ml d'eau tiède
- quelques gouttes d'extrait d'orange si on veut !
- miel et beurre pour déguster

Réalisation :

- Mettre tous les ingrédients dans **un saladier**.
- Verser l'eau tiède par-dessus
- Mélangez bien le tout (avec **un blender** si vous avez) plusieurs minutes
- Ajoutez la levure
- Mélangez à nouveau
- Filtrez la préparation si besoin pour faire disparaître les grumeaux !
- Versez une louche de pâte sans l'étaler sur **une poêle** à feu moyen
- Laissez cuire jusqu'à ce que la surface soit sèche.
- Entre chaque crêpe, passez la poêle sous l'eau froide, cela aide à l'apparition des petits trous.
- Poser les baghrirs sur un linge propre (pas l'une sur l'autre comme les crêpes)

Dégutez et envoyez-nous des photos !