

Paprikas

E-mail : paprikasblog@yahoo.fr - Site web / Blog : <https://paprikas.fr/>

Mssemen ou Rghaïf (crêpes marocaines)

Pour 4 personnes

Préparation : 30 minutes

Pause : 30 minutes

Cuisson : 5 minutes

Ingédients :

- 250 g de farine T45
- 30 g de semoule fine
- 1/2 cuillère à café de sel
- 15 cl d'eau tiède
- 50 g de beurre fondu
- 5 cl d'huile végétale

Préparation :

Dans un grand saladier mélangez la farine et le sel puis versez l'eau tiède tout en mélangeant avec votre main.

Pétrissez le tout pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte élastique et souple.

Enduire la pâte d'huile végétale et faites 8 boules égales puis laissez reposer 30 minutes dans un endroit tempéré.

Dans un petit bol mélangez les 50 g de beurre fondu avec les 5 cl d'huile végétale.

Prenez une boule de pâte, badigeonnez-la généreusement de mélange beurre-huile puis étalez-la finement avec votre main sur un plan de travail huilé afin d'obtenir un cercle. Badigeonnez-le encore une fois de beurre-huile puis saupoudrez le cercle de pâte d'un peu de semoule fine.

Pliez le cercle en deux dans le sens de la longueur en rabattant les deux côtés de pâte, puis refaites la même chose dans le sens de la largeur pour obtenir au final un carré.

Faites pareil avec les boules de pâte restante.

Aplatissez chaque carré sur 1 cm d'épaisseur en gardant sa forme. Saupoudrez-le avec un peu de semoule puis faites-le cuire dans une poêle antiadhésive bien chaude.

Une fois la première face est dorée, saupoudrez le dessus de semoule et retournez la crêpe.

Servir chaud ou tiède.