

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

GALETTES DE SEMOULE A LA MENTHE SAUVAGE (Harcha)

Ingrédients :



- 250g de semoule fine (j'utilise Panzani)
- 50g de beurre fondu
- 50 ml d'eau
- ½ cuillère à café de sel
- 1 bouquet de menthe sauvage duvetée
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol

Préparation :

Prendre la menthe sauvage (si vous n'arrivez pas à la trouver, utiliser la menthe normale), la piler dans un mortier et la mettre dans un bol avec les 50 ml d'eau et la laisser infuser. Réserver cette eau.

Dans un récipient, tamiser la semoule, former un puits et y déposer le sel et le beurre fondu. Sabler cette semoule avec les mains. Ajouter l'eau d'infusion de la menthe sauvage pour obtenir une pâte sans la pétrir.

Faire une boule, placer-la sur un plan de travail saupoudrer de semoule. L'aplatir avec la paume de la main.

Découpez et façonnez des galettes de 3 cm d'épaisseur avec un emporte-pièce.

Cuire à feu doux sur poêle que vous avez badigeonné d'une cuillère à soupe d'huile de tournesol puis la retourner délicatement pour la faire cuire de l'autre côté.