

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

CREPES MAROCAINES A LA PUREE D'AUBERGINE

Pour 5 crêpes marocaines



Préparation : 45 mn

Cuisson : 10 mn

Ingrédients pour la pâte :

- 250 g de farine
- 1 pincée de sel
- Huile d'arachide
- Eau tiède

Ingrédients pour la purée d'aubergine :

- 1 grosse aubergine
- 2 gousses d'ail
- 1/é citron confit coupé en dès (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de coriandre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de paprika
- Sel et poivre

Préparation de la purée d'aubergine :

Lavez les aubergines et les éplucher. Couper-les en petits dés et les mettre dans une cocotte minute avec le sel. Couvrir d'eau et faites cuire à couvert pendant 10 minutes.

Egouttez les dés d'aubergines et mettez-les dans une sauteuse avec l'huile d'olive. Ajoutez les épices, le citron confit, la coriandre hachée et l'ail haché. Continuez la cuisson en écrasant avec une fourchette les morceaux d'aubergines jusqu'à l'évaporation complète de l'eau. Puis remuez de temps en temps pendant 15 min.

Laissez refroidir.

Préparation de la pâte :

Dans un grand plat mélanger la farine et le sel en y versant petit à petit d'eau tiède pour ramasser la pâte et obtenir une boule ni trop dure ni trop collante.

Pétrir la boule, pendant 15 minutes environ, jusqu'à obtenir une pâte élastique.

Enduire la pâte d'huile et faire des petites boules de la taille d'une mandarine et laissez reposer 10 mn.

Prendre les boules une par une et l'étaler sur un plan de travail huilé.



Aplatir avec les doigts huilés jusqu'à obtenir une feuille très fine. Prendre une cuillère à soupe de la face que vous étalez sur toute la pâte.
Plier cette feuille en deux dans le sens de la longueur, puis en trois dans le sens de la largeur. Laissez reposer 5 mn.
On obtient un carré qu'il faut aplatir légèrement.
Faire cuire ces crêpes des deux côtés dans une poêle anti-adhésive (Téfal) sans matière grasse puisque les crêpes sont assez huilées.

www.paprikas.fr