

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BAGHRIRS AUX SESAMES (CREPES MILLE TROUS)

Pour 4 personnes



Préparation : 20 mn

Repos : 1 h

Cuisson : 3 à 5 mn

Ingrédients pour les crêpes:

- 250 g de semoule fine
- 1/2 l d'eau tiède
- 1 cuillère à soupe de levure boulangère
- 1/2 paquet de levure chimique
- Sel

Ingrédients pour l'assaisonnement:

- 4 cuillères à soupe de beurre
- 4 cuillères à soupe de miel
- Quelques grains de sésames

Préparation :

Dans un saladier, mélangez tous les ingrédients puis versez le tout dans un mixer. Mixez pendant 1 mn, remettez le mélange dans le saladier couvrir avec une serviette propre et laissez lever 1 h.
Faites chauffer une poêle lisse (Téfal ou équivalent).



Remuez le mélange avec une louche. Versez la quantité d'une petite louche de la pâte sur la poêle bien chaude.

Des bulles puis des petits trous se formeront tout de suite pendant la cuisson (la preuve de la réussite de ces crêpes).

Faites cuire la crêpe uniquement du dessous sans la retourner.

Au moment de présenter les crêpes, faites fondre le beurre et le miel ensemble puis imbiber les crêpes, mettre dans les assiettes puis saupoudrer le dessus de grains de sésames.

www.paprikas.fr