



Cuisine et
dépendances

Harcha (gâteau marocain)



La harcha est une galette de semoule fine que l'on prépare avec du beurre ou de l'huile (d'olive). Elle peut être cuite au four ou à la poêle. Certaines recettes mentionnent l'ajout de farine, celle-ci est 100 % semoule. D'autres encore les préparent même salées. Cette recette d'origine marocaine était en tous les cas excellente et très simple à faire, même si ce je ne l'ai sans doute pas confectionnée dans la plus pure tradition marocaine... J'ai rajouté un peu plus de lait que recommandé dans les différentes recettes d'origine car je craignais que le gâteau soit trop sec une fois cuit. En fait la semoule absorbe très bien le lait et reste très agréable en bouche. Cela donne un côté friable, un peu comme les sablés - sauf que cela nécessite beaucoup moins de graisses.

Ingrédients (pour un moule à manqué de 22 cm de diamètre) :

- 250 ml de petit lait
- 200 g de semoule de blé extra-fine
- 80 g de sucre
- 40 ml d'huile
- 1 pincée de levure chimique
- 1 pincée de levure de boulanger
- facultatif : quelques graines de fenouil

Préparation :

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).

Mélanger la semoule avec l'huile, le sucre et les levures. Ajouter progressivement le petit lait jusqu'à obtenir une pâte assez épaisse. Laisser reposer 5 minutes, la pâte va continuer à épaissir. Ajouter quelques graines de fenouil.

Verser la pâte dans un moule à manqué (en silicone pour faciliter le démoulage) et enfourner

aussitôt.

Faire cuire environ 30 min, jusqu'à ce que le harcha soit bien dorée.

Laisser refroidir puis démouler la harcha.

Le 10 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/10/index.html>