

# BATBOUT FARCI A LA VIANDE

*Azhna*



## INGREDIENTS :

- 14g de levure sèche ou 28g de levure de bière fraîche de boulanger
- 1 càc de sucre
- 500g de farine (farine tendre)
- 80g de semoule de blé fine (farine dure)
- 1 càc d'huile d'olive
- 1 càc de sel
- 1 bol d'eau tiède

Délayer la levure et le sucre , dans le bol d'eau tiède puis laisser reposer la pâte 10mn.

Mettez la farine, la semoule et le sel dans un saladier et bien mélanger. Faire un puits au centre et mettre la levure diluée et asperger la semoule tout en travaillant la pâte avec les deux mains pendant 10 minutes : la pâte doit être élastique et souple tout en restant ferme (ajoutez si besoin de l'eau).

Pétrir la pâte jusqu'à l'obtention d'une boule homogène et lisse.

Recouvrir la pâte d'un linge humide et laisser reposer la pâte 20mn.

Après ce temps de repos, pétrir à nouveau la pâte 10mn en incorporant la càc d'huile d'olive. Façonner plusieurs boules et laisser reposer une dizaine de minutes.

Verser la semoule moyenne dans le plat. Avec les boules de pâte former délicatement des galettes d'1 cm d'épaisseur et les déposer sur la semoule.

Saupoudrer les batbouts de semoule moyenne. Couvrir et laisser reposer 2 heures.

Pendant ce temps faire préchauffer le four à 210°C.

Prenez une boule et l'aplatir avec la paume de la main; percez la à l'aide d'une fourchette.

Disposez-la sur une plaque de four légèrement huilée et enfournez.

Laissez cuire 30mn.

**OU**

Faire chauffer une poêle à fond plat et épais, la huiler légèrement. Prenez une boule et l'aplatir avec la paume de la main; percez la à l'aide d'une fourchette. Faire cuire sur feu moyen les galettes doucement des deux côtés.

## INGREDIENTS Farce :

- 250g de viande sans os hachée (bœuf ou agneau)
- OU crevettes cuites
- 2 oignons émincés en lamelles
- 1/2 botte de coriandre et de persil
- 1 kub de bouillon de poule
- 85 gr de vermicelle chinois
- gingembre, paprika, piment doux, curcuma, cumin
- Sel, poivre
- Huile d'olive
- Champignons de paris en lamelles

Mettre dans une casserole d'eau bouillante salée les vermicelles et les laisser gonfler pendant 20 à 30 minutes.

Mélanger dans une poêle, l'huile, l'oignon haché, le persil et la coriandre hachés, le kub de bouillon de poule, poivre et sel, les champignons en lamelles et la viande hachée ou les crevettes cuites.

Egoutter, puis couper les vermicelles en petits morceaux et les mélanger dans la poêle.

Laisser cuire et mijoter le tout.

Faire cuire à la poêle sur un feu moyen. Laisser cuire sur une face 30 secondes puis le tourner de l'autre face, le disque doit être gonflé comme un ballon, puis le retirer du feu. Couvrir d'un linge.

Répéter cette opération pour les autres boules.

Quand la farce est cuite, on remplit les batbouts ouverts en deux de la farce de viande assaisonnée.

Servir les Batbouts farcis à la viande aussitôt.

*L'oasis des lènes*  
<http://oasisdeslones.canalblog.com/>