

Beghrir ou Crêpes 100 trous



Pour 4 personnes :

(Ici, 1 verre = 1 verre à Nutella)

1 verre de farine

2 verres de semoule fine

1 CS de levure de boulanger

$\frac{1}{2}$ CC de sel

1 sachet de levure chimique

4 verres d'eau tiède

- Avant de commencer, veiller à bien utiliser le même verre (qui sert de mesure), tout au long de la recette.
- Dans un blender (ou mixeur - Ici, c'est le Thermomix qui a travaillé), mettre le verre de farine, les 2 verres de semoule de blé fine, les deux levures (boulangère et chimique), ainsi que le sel.
- Ajouter 3 verres d'eau tiède et mixer le tout. Une fois que c'est bien mélangé, ajouter le 4ème verre d'eau tiède et remixer le tout pendant 2 minutes.
- Mettre la pâte dans un saladier, couvrir d'un linge et laisser lever pendant 20 minutes.
- Une fois la pâte levée, chauffer une poêle anti adhésive et la graisser très légèrement avec un papier absorbant huilé.
- Verser une louche de pâte dans la poêle et la faire cuire uniquement d'un seul côté.
- La crêpe est cuite lorsque les trous se sont formés et que le dessous est doré.
- Déposer les crêpes, au fur et à mesure, dans un plat, en veillant à ne pas les empiler les unes sur les autres, sinon elles se collent entre elles.
- Servir idéalement avec un peu de beurre fondu et de miel, en dégustant un authentique thé à la menthe.

