

Msemmens ou crêpes marocaines



Ingrédients :

- 50g de beurre (ou margarine)
- 10 cl d'huile
- 1 pincée de sel
- Un peu d'eau tiède
- 250g de farine
- 250g de semoule très fine

Préparation :

ÉTAPE 1 :

Dans un bol, mélanger la semoule fine avec la farine et le sel puis ajouter l'eau tiède petit à petit, laisser reposer pendant au moins 10 minutes.

ÉTAPE 2 :

Former des boules de pâte (taille d'une petite pêche), badigeonner avec un mélange de beurre fondu/huile. Disposer les boules sur une plaque huilée.

ÉTAPE 3 :

Étaler chaque boulette très finement avec les bouts des doigts en la badigeonnant généreusement du mélange d'huile et de beurre fondu, saupoudrer un peu de semoule fine, puis rabattre les côtés vers le centre pour obtenir un carré.

ÉTAPE 4 :

Étaler à nouveau légèrement chaque carré feuilleté puis les faire cuire sur une poêle huilée 3 min de chaque côté.