



Crêpes

ingrédients : 200 g de farine fluide • 2 • ½ cuillère à café de sel • 1 cuillère à soupe de levure du boulanger • 1 cuillère à café de levure chimique • 75 cl d'eau tiède • 10 ml d'huile de tournesol

Garniture : beurre et miel

Préparation

Dans la cuve cutter, mixer la farine, la semoule et le sel. Délayer jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse. Dans un peu d'eau, délayer la levure boulangère et la levure chimique, les incorporer à la pâte.

Couvrir et laisser reposer entre 1h et 1h30.

Dans une poêle chaude, verser une petite louche de pâte et poser la poêle sur le feu.

En cuisant, des petits trous vont se former à la surface du baghir. Débarasser et réserver.

Server la crêpe nature, chaud ou froid, à votre convenance ou bien tiède avec du beurre et du miel.