

Crêpes milles trous (Baghrir)

Pour 6 maxi baghrir (ou 15 plus petits)

440g de semoule de blé fine

170g de farine de blé

2 œufs

1 sachet de sucre vanillé

5g de sel

12g de levure de boulanger fraîche (ou 6g de levure de boulanger sèche)

750ml d'eau tiède

Huile végétale pour la poêle

Versez la semoule et la farine dans un grand saladier, ajoutez le sel, le sucre vanillé, la levure, les œufs battus et l'eau tiède. Mélangez au mixer jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et sans grumeaux (environ 3 minutes) puis laissez reposer pendant 1 heure à température ambiante.

Normalement la pâte doit doubler de volume et être mousseuse et il ne faut pas la remélanger mais dans mon cas j'ai dû la remélanger un peu elle n'avait pas pris de volume, j'ai quand même fait mes crêpes, comme quoi il ne faut pas désespérer!!

Huilez une poêle et essuyez-la pour retirer l'excédent d'huile. Faites la chauffer un peu avant de verser la pâte. Faites cuire les crêpes sans les retourner, vous verrez des petites bulles se former d'où leur nom de crêpes milles-trous!!!