

Crêpes turques

Ingrédients pour 13 à 14 crêpes

Pour la pâte

400g de farine
1 c. à s de levure boulangère déshydratée
1 c. à café de sel
1c. à café de sucre
1/4 l de lait tiède
40 g de beurre

Pour la farce

250 g de viande hachée de votre choix
1 gros oignon
Poivrons (vert, rouge, jaune)
1 petit bouquet de coriandre
Fromage râpé
Epices : 1 c. à café de paprikas, 1 c.à c de cumin, 1/2 c. à café de poivre, sel)
2 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation :

Mélanger tout les ingrédients pour faire la pâte dans le bol d'un robot ou avec les mains, pétrir tous jusqu'à obtenir une pâte lisse et non collante.

Couvrir et laisser reposer 45 minutes.

Passer à la préparation de la garniture : Dans une poêle, faites chauffer l'huile, ajouter l'oignon et remuer jusqu'à ce qu'il soit translucide, ajouter la viande émietée et remuer quelques minutes sur le feu puis ajouter le poivron coupé en petits dés.

Ajouter les épices et laisser cuire le tout en remuant de temps à autre. A la fin de cuisson, ajouter la coriandre fraîche ciselée.

Retirer du feu et laisser refroidir.

Diviser la pâte en 14 petits pâtons, les étaler finement en saupoudrant le plan de travail de farine pour que ça ne colle pas. La pâte doit être bien fine. Déposer la farce sur chaque moitié de cercle, avec le fromage, refermez et mettez à cuire sur une poêle chaude 6 à 7min de chaque côté sans ajouter de matière grasse.

Badigeonnez-les d'un peu de beurre fondu avant de les servir bien chaudes.

