

Baghrir ou crêpe mille trous



Très facile - 10 crêpes- Prép : 5 min
Repos : 30 min- Cuisson : 10 min



La
Popotte
SANS CHICHIS

500 g d'eau tiède
300 g de semoule de blé dur fine, ou, dans l'idéal extra fine
10 g de levure de boulanger fraîche* (ou un sachet de 5g de levure sèche)
1/2 sachet de levure chimique*
1/2 cuil. à café de sel

Dans un bol, mettez un peu d'eau tiède et la levure de boulanger, pour qu'elle s'active.

Dans un blender, mélangez la semoule, la farine, le sel, le sucre vanillé, la levure chimique, et mixez.

Ajoutez la levure de boulanger diluée, mixez pour obtenir une pâte à crêpes un peu épaisse.

Réservez dans un bol à couvert pour au moins 30 min. de repos.

Bien chauffer votre crêpière (sans MG*), versez ½ louche (comme pour des pancakes).

Les mille trous vont apparaître au bout de 30 sec.

Ne pas retourner la crêpe, les milles-trous ne se cuisent que d'un seul côté.