Baghrir aux mille trous, miel et beurre

Les crêpes marocaines aux mille trous, spongieuses et légères, cuites sur une seule face et servies avec du beurre fondu et du miel.

4 personnes	10 min préparation	20 min cuisson	30 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de semoule fine
- 100 g de farine
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 550 ml d'eau tiède
- 60 g de beurre
- 100 g de miel

Préparation

1. Mettre tous les ingrédients secs et l'eau dans le bol.
2. Mixer jusqu'à obtenir une pâte lisse et fluide.
   1 min / vitesse 8
3. Laisser reposer 20 minutes à couvert.
4. Cuire une louche de pâte dans une poêle chaude non graissée, sans retourner, jusqu'à ce que la surface soit couverte de trous et sèche.
5. Chauffer le beurre et le miel dans une petite casserole.
6. Napper les baghrirs de ce mélange et servir chauds.

Le conseil de Tiha
Ne graisse pas la poêle : le dessous doit rester mat et les trous bien nets.

Conservation : 1 jour dans un torchon propre, à réchauffer.