Msemen marocain à la semoule

Ces crêpes feuilletées carrées se dorent à la poêle et se mangent au petit-déjeuner avec du miel et du beurre. Le Thermomix pétrit la pâte à ta place en quelques minutes.

6 personnes	40 min préparation	20 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 150 g de semoule fine
- 1 c. à café de sel
- 1 c. à café de sucre
- 250 ml d'eau tiède
- 80 g de beurre fondu
- 50 g de semoule fine pour le travail

Préparation

1. Mettre la farine, la semoule, le sel, le sucre et l'eau tiède dans le bol.
2. Pétrir jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse.
   3 min / vitesse pétrin
3. Former 8 boules de pâte, les poser sur un plan huilé et les laisser reposer 15 minutes sous un linge.
4. Étaler une boule très finement, la badigeonner de beurre fondu et la saupoudrer de semoule.
5. Plier la galette en carré en rabattant les quatre côtés vers le centre.
6. Aplatir légèrement chaque carré puis les cuire 3 minutes par face dans une poêle chaude non huilée.
7. Servir tiède, nappé de miel.

Le conseil de Tiha
Huile bien tes mains et ton plan de travail, la pâte colle un peu et c'est normal. Plus tu l'étales fin, plus les couches seront nombreuses.

Conservation : 2 jours dans un sac fermé, 1 mois au congélateur entre deux feuilles de papier.