Qatayef au fromage frais et miel

Des qatayef garnis de fromage frais sucré, rapidement frits ou dorés au four, puis nappés de miel. Une version simple et gourmande.

8 personnes	30 min préparation	25 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de semoule fine
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 450 ml d'eau tiède
- 300 g de fromage frais
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 150 g de miel

Préparation

1. Mélanger la farine, la semoule, la levure et l'eau dans le bol, puis laisser reposer 30 minutes. **1 min / vitesse 5**
2. Cuire de petites crêpes d'un seul côté.
3. Vider le bol, y mettre le fromage frais, le sucre et la fleur d'oranger et mélanger. **15 sec / vitesse 3**
4. Garnir les crêpes, plier en demi-lune et pincer.
5. Les dorer 10 minutes au four à 200°C avec un filet de beurre fondu, puis napper de miel tiède.

Le conseil de Tiha
Égoutte le fromage frais 30 minutes dans un tamis pour une farce qui ne coule pas.

Conservation : 1 jour au réfrigérateur.