

## Baghrirs, les crêpes mille trous

Waiting for the sun  
<http://christlor.sirdelor.net/>



Il vous faut pour 15 crêpes épaisses (environ 15 cm de diamètre)

• 60 g d'eau tiède • 1 càc de levure de boulangerie (j'ai utilisé de la SAF) • 1 càc de sucre brun • 150 g de farine • 150 g de semoule fine de blé dur • 1/2 L d'eau • 1 sachet de levure chimique • 1 sachet de sucre vanille • 1 pincée de sel • 1 oeuf

Dans un bol, mélanger au fouet la levure de boulangerie, les 60 g d'eau tiède (pas chaude pour ne pas tuer la levure) et le sucre. Laisser reposer 15 minutes.

Dans le bol d'un blender, mettre farine, levure chimique et semoule, sucre vanillé et sel, puis l'eau. Mixer, ajouter l'oeuf et mixer à nouveau pour obtenir une préparation sans grumeau. Couvrir d'un linge propre et laisser reposer 3 heures.

Faire chauffer une poêle à crêpes. Lorsqu'elle est très chaude, verser au centre une louche de pâte. Laisser cuire quelques minutes, des bulles se forment qui formeront ensuite les trous caractéristiques de ces crêpes.

Lorsque la pâte est complètement prise sur le dessus (elle change de couleur et n'a plus l'aspect d'un liquide), laisser chauffer encore quelques secondes, puis retirer de la poêle. Inutile de faire cuire de l'autre côté. Déguster tiède, saupoudré de sucre ou badigeonné de confiture.