



Baghrir

04/02/2020 à 10h13

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 10 min

Temps de cuisson : 2 min

Pour 2 personne(s)

Ingrédients :

- 2 verres (moyens) de semoule très fine
- 4 verres d'eau tiède
- 1 verre de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe rase de levure boulangère sèche
- 1 sachet de sucre vanillé
- Une pincée de sel

Préparation :

- Mettez la levure sèche dans un bol. Mélangez avec un peu d'eau tiède pour la diluer. Couvrez et laissez gonfler la levure pendant environ 10 minutes ;
- Ensuite dans un mixeur : versez la farine, la semoule fine, la levure chimique, le sucre vanillé, la pincée de sel et la levure sèche diluée ;
- Ajoutez-y l'eau tiède (4 verres) puis mixez pendant quelques minutes. La pâte doit être bien onctueuse et veloutée comme une crème ;
- Versez la pâte homogène obtenue dans un saladier, couvrir avec un torchon et laissez reposer à température ambiante pendant 1 heure ;
- Juste avant la cuisson, remuez le liquide avec une louche ;
- Dans une poêle antiadhésive bien chaude, versez une petite louche de pâte (la cuisson doit se faire sans huile ni beurre), puis étalez la pâte délicatement de façon à obtenir la taille d'un pancake et laissez cuire à feu moyen ;
- Des petites bulles vont se former sur la surface de la pâte, puis des petits trous. Vos baghrirs sont prêts lorsque la surface est sèche (on ne les cuit que sur une seule face pour garder le moelleux) ;
- Dégustez vos baghrirs bien chauds avec une belle coulée de miel.