



Harchas Marocaines : Pain à la semoule

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 6 personnes

- 1 kg de semoule
- 250g de beurre
- une pincée de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 litre de lait

Préparation

Faites fondre le beurre jusqu'à obtenir de la pommade. Mélanger tous les ingrédients et travaillez à la main afin d'obtenir une pâte compacte. A l'aide d'un emporte pièce, formez des disques de 6 à 7 cm de diamètre et 1 cm d'épaisseur. Cuire dans une poêle ou à l'aide d'un appareil à crêpes.

A l'aide d'un emporte pièce, former des disques de 6 à 7cm de diamètre et de 1 cm d'épaisseur.

Cuire dans une poêle.

Petit plus

C'est un pain marocain très facile à réaliser. Il peut remplacer le pain classique et être utilisé comme base à des toasts apéritifs en ajoutant par exemple du guacamole, du caviar d'aubergine, de l'houmous ou de la rilette de thon... Néanmoins, il contient du beurre et donc des lipides.

Recette très facile et peu cher.