**[Baghrir marocain](http://www.recetteshanane.com/article-baghrir-marocain-50671632.html" \o "Baghrir marocain) **

*…utiliser un verre moyen pour doser*

2 verres de semoule **très fine** 4 verres d'eau tiède

1 verre de farine 1 sachet de levure chimique

1 cuil. à soupe rase de [levure boulangère sèche](http://eboutique.cuistoshop.com/epages/bc8ebbb2-e86f-11dd-a956-000d609a287c.sf/fr_FR/?ObjectPath=/Shops/bc8ebbb2-e86f-11dd-a956-000d609a287c/Products/LEVURE125G) 1 sachet de sucre vanille Une pincée de sel

Mettre la levure sèche dans un bol avec un peu d'eau tiède pour la diluer.

Dans le bol du mixeur, verser la  la farine, la semoule fine, la levure chimique, le sucre vanille, du sel et la levure diluée

Ajouter l'eau tiède puis mixer pendant quelques minutes.

Verser la pâte obtenue dans un saladier, couvrir et laisser reposer à température ambiante pendant 1 heure environ.

Dans une poêle antiadhésive (idéalement en fonte)  verser une louche de pâte (la cuisson doit se faire sans huile ni beurre), étaler la pâte délicatement puis laisser cuire à feu moyen.

Des trous se forment normalement pendant la cuisson les baghrirs nécessitent une cuisson sur une seule face.

Servir accompagné de beurre fondu et de miel...

[**Baghrir : crêpes à mille trous pour les nuls !**](http://www.mafleurdoranger.com/article-baghrir-crepes-a-mille-trous-pour-les-nulls-118517725.html)

*Le secret de ces crêpes réside dans la levure chimique qu'il faudra mettre à la fin juste avant de commencer à les faire cuire. cette recette  ne demande pas de temps de repos pour laisser lever la pâte, on mixe le tout et on commence tout de suite après à les faire cuire. Pratique, rapide et on ne peut pas les rater !*

250 g de semoule fine 4 c. à soupe de farine 1 c.à café de levure boulangère Sel 375  ml d'eau tiède

2 sachets de levure chimique

Commencer par mettre tout les ingrédients dans un blender, sauf la levure chimique.

Bien mixer pour avoir une pâte bien lisse ( mixer au minimum 6 minutes), étape essentielle pour réussir la pâte.

Ajouter la levure chimique ( important d'ajouter la levure chimique à la fin pour réussir ces crêpes). mixer à nouveau.

Transvaser la pâte dans un grand saladier.

Préchauffer une poêle antiadhésive, y verser une quantité de pâte (une louche) et laisser cuire sur feu doux. plein de petites bulles commencent à éclater pour former des trous.

Laisser cuire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de pâte liquide qui apparaît en surface ( ces crêpes cuisent sur une seule face, il ne faut pas les retourner)

Retirer la crêpe du feu et la mettre sur un linge propre pour refroidir (laisser refroidir les crêpes séparément sans les mettre tout de suite l'une après l'autre au risque de coller entre elles)

Continuer ainsi jusqu'à épuisement de pâte. Napper les crêpes d'un mélange de beurre fondu et miel ; déguster.

**BAGHRIRS** *Temps de préparation : 15 min   Temps de cuisson : 25 min  Total : 40 min*

250g de semoule de blé très fine  
1/2 cc de sel  
45cl d’eau tiède  
1 sachet de levure chimique  
1 sachet de levure boulangère ( ou 8 gr de levure fraiche)  
1 cuillère à soupe de sucre pour éventuellement favoriser l’action de la levure.

Dans votre blender, versez la semoule de blé puis arrosez-la d’eau tiède. Ajoutez le sel, les levures et le sucre. Mixez durant 5 bonnes minutes en arrêtant le blender de temps en temps pour qu’il ne chauffe pas trop. Une fois terminé, laissez reposer la pâte dans un endroit chaud, couvert d’un torchon, durant une quinzaine de minutes. La préparation va sensiblement gonfler.

Faites chauffer une poêle anti adhésive à feu moyen, surtout sans matière grasse. Versez une louche ou plus selon la taille de votre pôele de pâte et vous verrez rapidement apparaitre les fameux mille trous. Laissez cuire jusqu’à ce que tout le dessus soit cuit, puis réservez dans un plat.Vous pouvez, entre chaque crêpe, arroser rapidement la poêle d’eau froide mais ce n’est pas obligatoire. Pour garder les baghrirs au chaud vous pouvez les recouvrir d’un torchon.