

LES CRÊPES KABYLES

POUR 15 CRÊPES ENVIRON.

600 G DE SEMOULE

500 G DE FARINE

20 G DE LEVURE DE BOULANGER

½ PAQUET DE LEVURE CHIMIQUE

1 BONNE CUILLEREE A CAFE DE SEL

½ LITRE D'EAU

1 POËLE A FOND EPAIS D'AU MOINS 24 CM DE DIAMETRE

Mélanger la semoule, la farine, le sel et la levure de boulanger.

Verser l'eau peu à peu et travailler énergiquement avec la paume de la main par des mouvements circulaires jusqu'à l'obtention d'une pâte semi-liquide.

Ajouter la levure chimique en la mélangeant avec la pâte, couvrir avec un torchon et laisser lever 15 minutes.

Mettre la valeur d'une louche dans la poêle froide, la porter sur le feu, quand la surface de la crêpe est recouverte de trous, la retourner pour cuire l'autre face.

Pour les suivantes, refroidir la pêle à l'eau froide (sous le robinet) et l'essuyer entre chaque crêpe.

Servir avec de l'huile d'olive, du beurre, du sucre et du miel.

Régalez-vous.

Sarah.