

BAGHRIR

Baghrir, ce sont des crêpes. On les surnomme aussi « mille trous ». Plus il y en a et plus les crêpes sont réussies : la garniture, le miel s'y accrochent facilement, au grand plaisir des gourmands.

Baghrir c'est un dessert autour duquel la famille Ben Barka, éparpillée en France, aime se retrouver. Il est aussi pour Rhita une façon de renouer avec le Maroc. En Égypte elle en avait la nostalgie : il lui était impossible de trouver la farine nécessaire à sa préparation.

INGRÉDIENTS

(POUR 25 PETITES CRÊPES) :

POUR LES MESURES, MÈRE

ET FILLE PRÉCONISENT :

« TON ŒIL, C'EST LA

BALANCE », MAIS POUR LES

NOVICES, ELLES

CONSEILLENENT :

• 2/3 DE SEMOULE DE BLÉ TRÈS

FIN POUR 1/3 DE FARINE

• 1/2 CARRÉ DE LEVURE DE

BIÈRE (BOULANGÈRE)

• 1 ŒUF

• 1/2 CUILLERÉE DE SEL

• 2 MORCEAUX DE SUCRE

• DE L'EAU TIÈDE.

PRÉPARATION :

∞ Mélanger la farine, la semoule et le sel. Dissoudre la levure dans un verre d'eau tiède et l'incorporer au mélange. Malaxer l'ensemble en ajoutant, au fur et à mesure, de l'eau. Pour éviter les grumeaux, on peut éventuellement passer le tout au mixeur. La pâte est prête quand elle a la consistance d'un yaourt liquide. À ce moment-là, ajouter un œuf et deux morceaux de sucre. Laisser reposer 2 heures dans un endroit chaud. Couvrir pour éviter les courants d'air. ∞

LA CUISSON :

∞ Faire chauffer une poêle antiadhésive à feu doux. Y verser la pâte, qui doit rester blanche et non grillée. Chaque crêpe doit avoir moins d'1/2 centimètre d'épaisseur. Quand la pâte commence à chauffer, des bulles apparaissent. Ce sont les « mille trous », les pièges à sauce. La crêpe est cuite quand elle se détache. Compter 1 à 2 minutes de cuisson. Ne jamais la retourner. ∞

L'ACCOMPAGNEMENT :

∞ Mettre à chauffer à feu doux dans une casserole 3 cuillerées de miel et 2 de beurre. Arrêter avant l'ébullition.

On peut ajouter des amandes grillées pilées sur la préparation.

Compter 3 ou 4 crêpes par personne. À déguster après un tagine. ∞