

<https://ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article221>



Crêpes Marocaines

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 13 janvier 2007

Ingrédients :

- ▶ 4 verres de semoule (3 de moyenne et 1 de fine)
- ▶ 5 verres d'eau
- ▶ 1 c. à c. de sel
- ▶ 1 sachet de levure de boulangerie
- ▶ 1 sachet de levure chimique

Préparation :

Mélanger la semoule à l'eau.

Ajouter le sel puis la levure de boulangerie.

Mettre le tout dans le mixer et mélanger à nouveau jusqu'à ce que l'ensemble soit bien fin.

Ajouter le sachet de levure chimique.

Mixer à nouveau pendant 1 minute.

Les faire revenir à la poêle sans ajouter de matière grasse (poêle antiadhésive).

Les cuire sur une seule face.