

Galettes marocaines

Ingrédients :

500g de farine
500g de semoule fine
1 cuillère à soupe de sel
Eau
1L d'huile
250g de beurre



Préparation

Mélanger à la main pendant 15 mn, la farine, le sel et l'eau jusqu'à obtenir une pâte souple.

Enrober la boule d'huile et laisser reposer 10 mn.

Couvrir d'un linge.

Ensuite, séparer la boule en 6 morceaux et laisser reposer 10 mn.

Chauffer 125g de beurre au micro-onde pour qu'il soit liquide.

Rajouter de l'huile pour compléter le bol.

Poser un peu de mélange sur la table.

Etirer une boule jusqu'à obtenir une pâte fine. Mouiller la pâte d'huile

Saupoudrer de farine et de semoule et plier en 3. Recommencer, plier en 3.

Laisser reposer.

Faire ainsi toutes les boules.

Faire chauffer une poêle épaisse à hauts bords et faire cuire un paquet sur un côté puis de l'autre côté jusqu'à ce qu'il soit doré.

Merci à Fatna.