



## Les baghrirs express de Djouza

### Ingrédients :

- 400 gr de semoule fine
- 100 gr de farine
- 1 pincée de sel
- 1 cuillère à café de vanille en poudre ou 1 sachet de sucre vanillé (facultatif)
- 1 sachet de levure briochin
- 2 sachets de levure chimique
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 2 cuillères à soupe de vinaigre blanc
- 1 litre d'eau tiède environ

### Préparation :

Dans un blender, versez la semoule, la farine, le sel, la vanille, la levure de boulanger briochin et la levure chimique.



Ajoutez ensuite l'huile, le vinaigre et l'eau tiède. Mixez pendant 3 minutes environ. La pâte devient lisse et mousseuse.

Transvasez dans un grand saladier.



Faire chauffer une poêle moyenne et procédez comme pour des crêpes traditionnelles. Passez un essuie tout imbibé d'huile sur la poêle et ajoutez une louche de pâte. La poêle doit être bien chaude et le feu assez vif au début.



Mettre les baghrirs sur une assiette et procédez ainsi jusqu'à l'épuisement de la pâte.

Recouvrir d'un papier essuie tout et dégustez tiède.

Vous pouvez mettre sur le dessus du beurre et miel fondu, ou comme nous du Nutella, de la confiture et même du sucre roux ;o)

Bon appétit !

Aux Délices de Rym