



MARCHAS

Pain à la semoule
et au beurrre



POUR 4 À 6 PERSONNES

- 250 g de semoule fine
- 1/2 sachet de levure chimique
- 40 g de beurre fondu
- 1 pincée de sel
- 1 càs de sucre
- 1 càs d'huile
- 1 càs d'eau de fleur d'oranger
- 40 cl de lait
- 1 peu de semoule moyenne

- Mélangez ensemble la semoule, la levure et le beurre fondu. Ajoutez le sel, le sucre, l'huile, l'eau de fleur d'oranger puis délayez cette pâte avec le lait jusqu'à obtenir une pâte souple, un peu plus épaisse qu'une pâte à crêpes.
- Faites chauffer une poêle légèrement huilée (je me suis servie de mon multi crêpes), déposez la pâte et étalez rapidement avec une spatule. Saupoudrez le dessus d'un peu de semoule moyenne. Laissez cuire quelques minutes de chaque côté (jusqu'à ce que ce soit bien doré).
- Servez avec du beurre ou du miel.