

RECETTE

# Msemmen

Moyen

2 h 0 min



## INGRÉDIENTS

**pour 6 à 8 PORTIONS.**

500g de farine blanche

75g de semoule fine

2 cuillères à café de sucre

2 cuillères à café de sel

 $\frac{1}{4}$  cuillère à café de levure sèche (un peu moins lorsqu'il fait chaud)

200g d'eau tiède (pas chaude)

150g d'huile végétale ou plus si nécessaire

50g de beurre non salé très doux

200g Nutella®

**Pour la Garniture:**

200g de fruits secs



Avec cette délicieuse recette,  
il suffit de 15-g de Nutella®  
par personne pour se régaler!

# PRÉPARATION

- 1 Mélangier les ingrédients secs dans un grand bol. Ajouter l'eau et mélanger pour obtenir une pâte.
- 2 Pétrir la pâte à la main (ou avec un batteur et un crochet pétrisseur) jusqu'à ce qu'elle soit très lisse, douce et élastique mais non collante. Ajuster la quantité d'eau ou de farine si nécessaire pour obtenir la texture désirée.
- 3 Diviser la pâte en boules de la taille de petites prunes en s'assurant que le dessus et les côtés sont lisses. Placer les boules sur une plaque huilée, couvrir légèrement de plastique et laisser reposer pendant 10 à 15 minutes.
- 4 Pendant que la pâte repose, aménager un plan de travail plat et assez grand pour étaler et plier la pâte. Mettre à disposition des bols d'huile végétale, de semoule et de beurre très mou. Placer une plaque chauffante ou une grande poêle à frire sur la cuisinière, prête à chauffer.
- 5 Huiler généreusement le plan de travail et les mains. Tremper une boule de pâte dans l'huile et la placer au centre de l'espace de travail.
- 6 En un mouvement léger et rapide de balayage, allant du centre vers l'extérieur, étaler doucement la pâte en un cercle fin comme du papier. Huiler les mains aussi souvent que nécessaire pour qu'elles glissent facilement sur la pâte.
- 7 Parsemer la pâte aplatie de beurre et saupoudrer de semoule.
- 8 Plier la pâte en trois comme une lettre pour former un rectangle allongé. Ajouter à nouveau du beurre, saupoudrer de semoule et plier en trois pour former un carré.
- 9 Placer la pâte pliée sur le plateau huilé et répéter le même processus avec les boules restantes. Se rappeler de l'ordre dans lequel les carrés ont été pliés.
- 10 Faire chauffer la plaque chauffante ou la poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elle soit bien chaude. En commençant par la première pièce de Msemen pliée, placer les carrés un à un sur le plan de travail huilé. Huiler les mains et tapoter fermement la pâte pour l'aplatir et doubler sa taille d'origine.
- 11 Placer le carré aplati sur la plaque chauffante et cuire, en le retournant plusieurs fois, jusqu'à ce qu'il soit bien cuit, croustillant à l'extérieur et de couleur dorée. Mettre sur une grille.
- 12 Répéter le même processus pour le reste des carrés, en commençant toujours par les premières pièces pliées. Aplatir et cuire plusieurs à la fois si la poêle ou la plaque de cuisson est assez grande.
- 13 Une fois les pièces refroidies après une minute ou deux, prendre chacune par les extrémités opposées et la secouer doucement pendant quelques secondes d'un mouvement rapide pour séparer les couches stratifiées les unes des autres.
- 14 Tartiner les pièces de Msemen de Nutella® et servir au choix des fruits secs.