

Kesra : La recette authentique pour une galette irrésistible

Ingrédients nécessaires

- 500g de semoule fine de qualité
- 100ml d'huile neutre ou d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel
- 1 cuillère à café de levure boulangère (optionnel, pour plus de moelleux)
- Eau tiède (environ 150ml à 200ml selon l'absorption de la semoule)

Étapes de préparation

- Dans un grand récipient, mélangez la semoule, le sel et la levure.
- Ajoutez l'huile et sablez le mélange entre vos mains pour bien imprégner les grains de semoule.
- Versez l'eau tiède progressivement tout en ramassant la pâte sans trop la travailler au début.
- Pétrissez la pâte énergiquement pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une texture lisse, souple et non collante.
- Laissez reposer la boule de pâte sous un linge propre pendant 20 à 30 minutes.
- Divisez la pâte en deux ou trois boules égales selon l'épaisseur souhaitée.
- Étalez chaque boule sur un plan de travail fariné pour former un disque d'environ 0,5 cm d'épaisseur.
- Piquez toute la surface de la galette avec une fourchette pour éviter les bulles d'air lors de la cuisson.

Conseils pour une cuisson parfaite

- Faites chauffer votre tajine ou une poêle à fond épais à feu moyen.
- Déposez la galette délicatement et faites cuire environ 5 à 7 minutes par face.
- Tournez régulièrement la galette pour assurer une coloration uniforme et dorée.
- Utilisez une spatule pour presser légèrement les bords si nécessaire.
- Servez chaud, idéalement accompagnée d'un thé à la menthe, de fromage ou de miel.

Les secrets de réussite

- Le sablage : ne négligez pas cette étape, c'est elle qui garantit le côté croustillant.
- Le pétrissage : une pâte bien pétrie est plus facile à étaler et ne se rétracte pas.

- La température : un feu trop vif brûlera l'extérieur avant que l'intérieur ne soit cuit.
- Le repos : laisser reposer la pâte permet au gluten de se détendre, facilitant ainsi l'étalage.