



Les Mesmen

Ca se passait à Casablanca et Meknès



télécharger
la recette

Dans des temps immémoriaux où nous habitions à Casablanca Hadda nous faisait de temps à autre quelques Mesmen. Cette recette est la sienne

Généralités sur le Mesmen.

Ce produit culinaire à mi chemin entre la crêpe, la galette et la friture est un mets très diététique à basses calories. Il peut tout accompagner, jusqu'aux pâtes chocolatées à tartiner (pas de pub) dans le petit déjeuner.

Ingrédients:

- 1 paquet de semoule fine
- 1 cuillerée à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillerée à café de sel
- 2 verres à moutarde d'eau

Préparation :

Pétrir la semoule et les autres ingrédients avec le premier verre d'eau et ajouter progressivement le second jusqu'à obtention d'une pâte souple et élastique pendant environ 1/2 heure.

Faire des petites boules de pâte de la taille d'un pet de nonne (environ 4 Cm) et les laisser reposer environ 10 minutes.

Ensuite les étirer en rond à la taille d'une assiette (suivant le Ø du pet) et les plier en 4

Les frire à feu très vif juste à les dorer un peu . Le Mesmen doit rester très souple et ne pas croustiller. Servir en vrac dans une assiette.

Bon appétit, et sachez que ceux qui en parlent le plus sont ceux qui en mangent le moins.

nota de la ouebmaîtresse :

particulatité 2: en règle générale aussi, ce sont celles

qui en préparent le plus qui en dégustent le moins.

Particularité : plus tu es moins nombreux pour préparer des Mesmen, moins tu t'emmerdes plus longtemps.