

BATBOUT FARCI

Les ingrédients pour 5 Batbout :

Pour la pâte :

- 300 gr de semoule fine
- 200 gr de farine
- sel
- 12 gr de levure de boulanger
- 35 cl d'eau

Pour la farce :

- 500 gr de dinde (escalope par exemple)
- 5 carottes
- 3 oignons
- 100gr de petits pois
- 1 bte de concentré de tomates
- 1 cc Curcuma
- ½ cc Cumin
- 1 cc Gingembre
- ½ cc Paprika
- ½ cc Ras el Hanout
- 1 càs de persil
- Thym
- Sel, Poivre, Huile d'olive



Préparation :

1. Mélanger la semoule, la farine, le sel et l'eau. Pétrir un peu puis ajouter la levure. Pétrir à nouveau.
2. Diviser la pâte en 10 boules et laisser lever 30 mn env
3. Eplucher les oignons, les carottes et les tailler en cubes de 7 à 8 mm
4. Couper la viande en dés (12 à 15mm)
5. Faire revenir la viande et les oignons puis ajouter les épices
6. Mélanger et incorporer le concentré de tomates et un peu d'eau et les petits pois
7. Saler, poivrer et cuire 30 mn env à feu doux.
8. Rouler les pates afin d'obtenir un disque de 13 à 15 cm
9. Déposer deux cuillères de farce au centre du disque
10. Mouiller les bords puis déposer un disque de pate au-dessus
11. Découper avec l'aide d'un bol ou d'un cercle
12. Piquer avec une fourchette
13. Déposer sur une tôle et laisser lever 30 mn.
14. Cuire à la poêle

Vous pouvez modifier la farce à votre gout viande hachée, poulet, veau, poisson, crustacés etc et ajouter des champignons, courgette, navets etc

Accompagner le tout d'une salade.

