



Facile à préparer et c'est avec du beurre que j'adore le déguster et à tout moment, je vous recommande de tester car vous allez faire des heureux.

Ingrédients

- 300 g de semoule fine
- 150 g de farine
- 1 oeuf
- 1 c à soupe de levure de boulanger
- 1 c à café de sel
- 3 c à soupe d'huile
- eau

Préparation

Dans un bol , mettre farine et semoule, oeuf battu légèrement, huile et le sel.

Mettre un peu d'eau tiède dans la levure avec un tout petit peu de sucre et laisser 5 min puis verser dans le bol.

Rajouter l'eau tiède au fur et à mesure pour ramasser et obtenir une pâte molle.

Pétrir la pâte pour devenir lisse.

Dans un plateau allant au four , abaisser la pâte et lui donner la forme désirée.

Couvrir d'un torchon propre et laisser lever.

Badigeonner d'un jaune d'oeuf et décorer de graines de nigelle.

Mettre au four préchauffé Th.6 jusqu'a la dorure.