



KESRA (GALETTE DE SEMOULE) FARCIE AUX OIGNONS ET MORTADELICE

Pour 8 personnes — Préparation : 40 min. — Cuisson : 50 min.

Ingrédients :

- Pour la farce
- 3/4 oignons
- 4 tomates
- 1 petit bouquet de coriandre
- 1 demi cuill. à café de carvi
- 1 demi cuill. à café de coriandre en poudre
- 1 barquette de Mortadélice aux olives
- Sel poivre
-
- Pour la galette:
- 400g de semoule fine
- 100g de farine
- 3 cuill. à soupe d'huile d'olive
- 1 cuill. à café de sel

Préparation :

- Dans une poêle, verser un léger filet d'huile d'olive et y jeter les oignons émincés. Les saler et les laisser quelques minutes sur feu doux, le temps qu'ils deviennent translucides. Puis ajouter les tomates pelées et concassées ainsi que les épices.
- Ajouter la coriandre hachée et verser un verre à moutarde d'eau, laisser confire le tout à feu doux jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de liquide (environ 30min). En fin de cuisson, laisser complètement refroidir.
- Dans un récipient, verser la semoule et la farine, arroser d'huile d'olive et saupoudrer de sel. Verser de l'eau tiède petit à petit en pétrissant jusqu'à obtenir une pâte ferme et non collante.
- Découper le pâton en 4 petits pâtons identiques.
- Étaler chaque pâton afin d'obtenir des cercles d'environ un demi centimètre d'épaisseur.
- Sur deux des cercles, répartir la farce refroidie et étaler la Mortadélice en laissant un centimètre libre sur les bords. Humidifier les bords avec un peu d'eau et recouvrir chaque galette d'un cercle de pâte. Pincer fermement.
- Dans une crêpière ou une poêle chaude, déposer chaque galette pour la faire cuire environ 5/6min de chaque côté, tout en les retournant régulièrement.