



## Concours «Régalez-vous au bureau avec les huiles d'olive, bons petits plats à emporter»

### Harcha : Galette marocaine à la semoule et l'huile d'olive

#### Recette proposée par :

Bouchra du blog [www.mafleurdoranger.com](http://www.mafleurdoranger.com)

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

#### Ingrédients pour 7 galettes :

- 350 g de semoule fine
- 2 cuil. à soupe de sucre
- ½ cuil. à café de sel
- 1 sachet de levure chimique
- **70 ml d'huile d'olive goût subtil**
- 150 ml d'eau
- Zeste d'un demi-citron
- 7 feuilles de romarin frais
- 100 g de semoule pour étaler la pâte



#### Préparation :

- Dans un hachoir, mixer le zeste de citron avec les feuilles de romarin et le sucre pour avoir une poudre.
- Dans un saladier, mélanger tous les ingrédients secs : semoule, levure chimique, sel, et le mélange sucre de sucre, romarin et zeste de citron.
- Ajouter l'huile d'olive et mélanger pour avoir une préparation sablée.
- Ajouter l'eau, mélanger et laisser reposer 10 à 15 minutes pour que la semoule absorbe l'eau et l'huile d'olive et la pâte devienne un peu plus ferme.
- Saupoudrer un peu de semoule sur le plan de travail, étaler la pâte dessus avec la main puis découper des cercles à l'aide d'un emporte-pièce.
- Faites chauffer une poêle antiadhésive et mettez les galettes à cuire des deux côtés sur feu moyen.
- Compter 4 minutes de cuisson de chaque côté.
- Servir chauds ou tièdes avec du miel ou du fromage accompagner du thé ou café.