

Chapatis

250 g de farine mi-blanche

1/2 c. à café de sel

1/2 c. à café de cumin

1/2 c. à café de coriandre en poudre

1 c. à soupe de beurre à rôtir, ramolli

1 dl env. d'eau tiède

Préparation: mélanger les ingrédients, coriandre comprise, dans un bol. Ajouter le beurre à rôtir et l'eau, travailler en pâte ferme et lisse. Couvrir et laisser reposer 30 min.

Façonnage: diviser la pâte en 8 portions, les abaisser en ovales de 2 mm d'épaisseur.

Grillage: 1 min env. de chaque côté sur braise moyenne.



Chapatis

En Inde, petites crêpes servant de pain, faites de farine bise, d'une pincée de sel et d'eau, et parfumées au cumin et à la coriandre. Une fois la pâte abaissée, elles sont cuites dans une poêle en fonte, sans adjonction de graisse, et se prêtent donc tout à fait à la cuisson au barbecue. Elles sont parfaites avec les légumes grillés et avec tous les mets en sauce.