



# RECETTE

## Chapati (pain indien)

10 portions

### Ingrédients

1 tasse de farine de blé entier  
1 tasse de farine tout usage  
1 c. à thé de sel  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
3/4 tasse d'eau chaude, ou au besoin

### Péparation

Préparation : 15min > Cuisson : 15min > Prêt en : 30min

1- Dans un grand bol, combiner les deux farines et le sel. Utiliser une cuillère de bois pour brasser en ajoutant l'huile d'olive et assez d'eau pour créer une boule de pâte élastique et souple, mais non collante. Transférer sur une surface farinée et pétrir jusqu'à consistance souple. Diviser en dix boules de pâte et laisser reposer quelques minutes.

2- Chauffer une poêle à feu moyen et la huiler légèrement. Sur une surface légèrement farinée, abaisser les boules de pâte en grands cercles minces, de type tortilla. Quand l'huile commence à fumer, déposer un chapati dans la poêle; cuire jusqu'à ce que des taches brunes commencent à se former en dessous, environ 30 secondes. Retourner le chapati et cuire de l'autre côté. Répéter avec les autres chapatis.

