



Chapati

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile
Pour 8 pièces
Préparation | 25 min
Repos | 15 min
Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

- 300 g de farine
- 180 ml d'eau tiède
- 1 cuil à café de sel
- 50 g de beurre + 2 cuil à soupe

Dans le bol de votre robot muni du crochet ou dans un saladier, mélangez la farine, l'eau, le sel et 2 cuil à soupe de beurre.

Au centre, creusez un puits et versez-y l'eau.

Pétrissez jusqu'à obtenir une boule de pâte, elle ne doit pas être dure sinon les chapatis seront durs aussi.

Formez une boule, couvrez-la d'un torchon humide et laissez reposer 15 min. Divisez-la en morceaux de même poids.

Farinez le plan de travail, étalez finement les boules.

Faites cuire dans une poêle chauffée à sec (sans huile) 2 min de chaque côté.

La pâte va gonfler et brunir par endroit.

Enduisez-les de beurre fondu dès qu'elles sortent de la poêle.