



Methi Thepla

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 8 pièces

Préparation | 25 min

Cuisson | 10 min

Repos | 15 min

INGRÉDIENTS

- 300 g de farine
- 180 ml d'eau tiède
- 1 cuil à café de sel
- 4 cuil à soupe d'huile d'olive
- 100 g de feuilles de fenugrec
- 0.5 cuil à café de coriandre en poudre
- 0.5 cuil à café de piment en poudre doux ou fort
- 0.5 cuil à café de curcuma
- 0.5 cuil à café de cumin
- Ail en poudre
- Sel, poivre
- 50 g de beurre

Dans le bol de votre robot muni du crochet ou dans un saladier, mélangez la farine, le sel et 4 cuil à soupe de d'huile

Versez l'eau.

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

Formez une boule, couvrez la d'un torchon humide et laissez reposer 15 min.

Divisez-là en morceaux de même poids.

Farinez le plan de travail, étalez finement les boules.

Faites cuire dans une poêle chauffée légèrement beurrée pendant 2 min de chaque côté.

La pâte va gonfler et brunir par endroit.