

Chapatis au cumin et à la coriandre :

En Inde, ces petites crêpes faites de farine, d'une pincée de sel et d'eau servent de pain.

Facile à faire, les voici parfumées au cumin et à la coriandre pour réjouir les papilles de tous les acteurs de la solidarité universelle ! Bon appétit !

Ingrédients :

250 g Farine

½ cc Sel

½ c. à c. Cumin

½ c. à c. Coriandre

1 c. à s. Beurre ramolli

1 – 1,5 dl Eau tiède

- Mélanger les ingrédients secs dans un bol.
- Ajouter le beurre, mélanger en sablant la pâte dans les mains, puis ajouter l'eau. Travailler la pâte de manière à obtenir une boule ferme et lisse.
- Couvrir et laisser reposer 30 min.
- Diviser la pâte en 8 portions, les abaisser en ronds de 2 mm d'épaisseur.
- Cuisson dans une poêle sans corps gras, 1-2 min env. de chaque côté

