



Chapatis express au curry

Par Amandine Geers et Olivier Degorce

Pour une cinquantaine de mini-naans :

- 400 g de farine de blé T80
- 1 pincée de sel
- 1 c. à soupe de curry
- 1 c. à soupe de cumin en grains ou en poudre
- eau

Mélanger tous les ingrédients secs, puis ajouter un peu d'eau afin de former une boule. Pétrir quelques instants. Ajouter un peu d'eau si la pâte est trop sèche ou un peu de farine si la pâte est trop collante. Laisser reposer 1 heure. Abaisser la pâte, et à l'aide d'emporte-pièces ou d'un petit verre retourné, découper les petits naans. Les mettre sur la plaque pâtissière et cuire à four chaud durant 10 minutes environ. Dès que les naans gonflent et se colorent, les retirer et les réserver. Utiliser ces chapatis avec des petites sauces de légumes, comme une mousse de carottes au cumin, une crème de haricots blancs au sésame, un houmos au ou un caviar d'aubergines.

