



THE J.M. SMUCKER Co

Rotis

Le roti est un aliment incontournable en Inde. Sa préparation est à la fois un art et une science. Une fois la technique maîtrisée, vous pourrez préparer des rotis en un tournemain.

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 15 mins 15 N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine de blé entier Atta **Golden Temple**® et un peu plus pour saupoudrer

Farine de blé entier Atta

- 1 tasse (250 mL) d'eau

Directions

Dans un grand bol, combiner lentement la farine et l'eau. Pétrir de 8 à 10 minutes, ou jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis recouvrir le bol d'un linge humide et laisser reposer pendant 5 minutes.

Déposer la pâte sur un plan de travail légèrement enfariné. Pétrir de 1 à 2 minutes pour assouplir la pâte, puis la diviser en 15 boulettes de taille égale.

Faire chauffer un tava, un poêlon à fond épais ou une plaque à frire à feu moyen-vif.

Saupoudrer un peu de farine sur le plan de travail. Utiliser un rouleau à pâte pour abaisser chaque boulette en un disque mince d'environ 3 ½ po (8 à 9 cm) de diamètre. Saupoudrer un peu de farine sur la pâte pour l'empêcher de coller.

Déposer un roti dans le tava ou le poêlon chaud, et faire cuire de 15 à 18 secondes, ou jusqu'à ce qu'il commence à se colorer et que de petites bulles éclatent à la surface. À l'aide de pincettes, retourner le roti et faire cuire l'autre côté de 12 à 15 secondes. Retourner à nouveau. À l'aide d'une étamine, appliquer une légère pression sur la pâte tout en la tournant sur elle-même pour décrire un cercle jusqu'à ce que la pâte gonfle, soit de 12 à 15 secondes. Retourner, puis répéter de l'autre côté pendant 5 à 8 minutes.

Retirer les rotis du feu, les envelopper dans un linge propre et sec, puis les placer dans un grand contenant hermétique.

Servir avec le plat au cari de son choix, du sabzi sec ou du dal.

Pour varier, certains cuisiniers ajoutent une ou deux cuillerées à soupe de ghee ou d'huile à la pâte pendant le pétrissage. Ou encore, vous pouvez badigeonner les rotis avec du ghee ou du beurre après la cuisson pour y ajouter du goût!

Images

