



THE J.M. SMUCKER Co

# Missi Rotis

Surprenez votre famille avec cette savoureuse variante du roti traditionnel. Sa touche épicée rehausse à merveille le goût de n'importe quel mets d'accompagnement!

## Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 8 mins 8 N/A

## Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de mélange de farine de blé dur Atta **Golden Temple**® et un peu plus pour saupoudrer

Farine de blé dur Atta

- 1 tasse (250 mL) de farine de pois chiches complète
- 1/4 tasse (50 mL) de coriandre, hachée
- 1/2 c. à thé (2 mL) de curcuma
- 1/2 c. à thé (2 mL) de graines de carvi
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'assaisonnement au chili rouge ou de piments chilis verts, hachés
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 3/4 tasse (175 mL) d'eau

## Directions

Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients secs. Ajouter l'eau lentement, puis mélanger à mains nues. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis diviser en 8 à 10 boulettes de taille égale.

Faire chauffer un tava ou 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 d'environ 3 1/2 po (8 à 9 cm) de diamètre. Enfariner la pâte de temps à autre pour l'empêcher de coller.

Déposer un disque de pâte dans le tava ou le poêlon et faire cuire jusqu'à ce que la pâte commence à se colorer et que de petites bulles éclatent à la surface, soit environ de 15 à 18 secondes. Utiliser des pinces pour retourner la pâte, puis 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, de 12 à 15 secondes. Retourner la pâte et répéter les étapes 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.

Servir avec un plat de kashmiri dum aloo, de poulet au beurre, de mirchi ka salan ou de tout autre plat au cari de votre choix.

Pour créer une variante savoureuse, ajoutez des légumes-feuilles, tels que des feuilles de fenugrec ou d'épinards finement hachées.

## Images

