

## Pains orientaux

### Pour 6 personnes

- 500g de farine
- 1 yaourt nature
- 1 cuillère à soupe d'huile, de l'eau et une grosse pincée de sel.



**Servir:** Tiède en remplacement du pain, ou pour tremper dans une sauce dip, du caviar d'aubergine de la tapenade ou de l'houmous.

### Variation

Ajoutez des épices ou des herbes. Vous pouvez aussi cuire les galettes dans une poêle.

■ Mélangez la farine et le sel, ajoutez le yaourt et l'huile, et pétrissez avec la main en ajoutant de l'eau, jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme, souple et élastique.

■ Laissez reposer dans un saladier recouvert d'un linge humide pendant 30 minutes, à température ambiante.

■ Pétrissez la pâte et formez des petites boules de la taille d'un œuf.

■ Farinez les boules. Avec les mains faites en des galettes très fines.

■ Disposez les galettes sur une plaque allant au four et mettez les directement sous le grill au maximum.

■ Dès que des bulles se sont formées, et qu'une coloration apparaît, retournez les galettes.

■ Sortez les du four dès que l'autre face est colorée.

## Conseils

La cuisson est très rapide, environ 1 minute pour chaque face, et demande votre attention permanente. Faire attention qu'en gonflant, la galette ne touche pas la résistance du grill en ne prenne feu. Il vaut mieux cuire les pains en plusieurs fois.

La quantité d'eau nécessaire dépend de la nature de la farine, mais il en faut assez peu.