

## PARATHAS AUX LEGUMES

- 100 g de farine type 45,
- 400 g de farine type 80,
- 35 cl d'eau,
- 2,5 cuillère à café de sel,
- 150 g de ghee,
- 3 navets,
- 1 boîte de petits pois,
- 1 gousse d'ail,
- un bouquet de coriandre,
- 1 cuillère à café de curry.

Mélanger la farine et 2 cuillère à café de sel.

Faire un puits, ajouter l'eau.

Mélanger pour obtenir une boule de pâte, pétrir durant 10 mn.

Laisser 30 mn au frigo.

Peler les navets et les raper.

Hacher l'ail.

Rincer et égoutter les petits pois.

Hacher finement le coriandre.

Mélanger le navet, l'ail, le curry, 1 demi cuillère à café de sel, le coriandre.

Ajouter les petits pois. Réserver.

Faire 12 boules de pâte.

Abaisser chaque boule sur un plan de travail fariné.

Placer une cuillère à soupe de farce au centre.

Déposer une cuillère à soupe de pâte sur un disque de pâte.

Plier deux côté opposés, badigeonner de ghee puis plier la pâte de chaque côté.

Etaler au rouleau.

Cuire à feux moyen avec du ghee.

Quand le paratha commence à gonfler, piquer à la fourchette, badigeonner avec un peu de ghee et le retourner.