

Parathas aux pommes de terre

Pour 8 petites galettes:

- 250 g de pommes de terre
- 180 g de farine
- 2 à 3 c.s. de ghee ou d'huile
- 1 c.c. de sel



1. Faites cuire les pommes de terre à l'eau ou à la vapeur. Pelez-les.
2. Écrasez-les en purée. Ajoutez la farine et le sel. Pétrissez la pâte en l'étalant avec la paume de la main et en la ramenant sur elle-même de façon à former une boule. Ajoutez de la farine si elle colle trop ou de l'eau si vous n'arrivez pas à former une boule.
3. Fractionnez la pâte en 8 petites boules. Aplatissez-les finement avec un rouleau à pâtisserie ou à la main sur le plan de travail fariné afin d'obtenir des petites galettes.
4. Faites cuire les galettes dans une poêle avec le ghee ou l'huile 2 à 3 min de chaque côté. Rajoutez de l'huile si nécessaire.
5. Si vous ne servez pas les parathas tout de suite, vous pouvez les réchauffer au four enveloppés dans du papier aluminium.