

# BHATURA.

*Le bhatoora ou bhatura est un pain traditionnel frit très prisé dans la péninsule indienne, plus particulièrement au nord de l'Inde et dans les pays tels que le Bangladesh et le Pakistan. Il se présente sous la forme de galettes larges de 10 cm de diamètre. Légers, moelleux et légèrement croustillants à l'extérieur, on le consomme généralement accompagné d'un curry de pois chiches épicé que l'on appelle chole : on parle alors de chole bhatoora.*

## Ingrédients :

400 gr de farine  
30 gr de semoule fine  
2 gr de sel  
3 gr de levure chimique  
60 gr de yaourt nature  
1 CàS d'huile ou beurre clarifié  
12 cl d'eau tiède



## Préparation :

Dans un grand bol mettre la farine, la semoule et le sel. Mélangez bien le tout, puis ajoutez le yaourt et l'huile ou le beurre clarifié. Utilisez vos doigts pour mélanger tous les ingrédients et bien incorporer l'huile et le yaourt dans la farine pour faire des miettes. Saupoudrez ensuite la levure chimique et le sel. Bien mélanger à nouveau.

Versez ensuite l'eau tiède petit à petit et faites une pâte.

Ajouter l'eau au besoin pendant que vous pétrissez. N'ajoutez pas beaucoup d'eau à la fois. La pâte ne doit pas être sèche ni friable.

Bien pétrir la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne souple et malléable. Lorsque vous appuyez avec vos doigts, ils devraient s'enfoncer facilement. Si vous tirez la pâte, elle doit être élastique et extensible.

C'est ce qui donne au bhatura sa texture moelleuse. Si la pâte n'a pas atteint cette texture, pétrissez-la un peu plus longtemps.

Boulez la pâte et graissez la. Couvrez et laissez reposer 2 à 4 heures dans un endroit chaud. Cela aide à une fermentation douce et apporte une saveur différente.

Divisez la pâte en 5 ou 8 portions selon la taille de bhatura que vous souhaitez. Décidez de la taille du bhatura en fonction de la taille de kadai (le wok en Inde) que vous avez.

Roulez chaque portion pour lisser les boules sans craquelures. Si vous obtenez des fissures sur la pâte, vos bhaturas auront des fissures ou ne gonfleront même pas bien. Gardez-les couverts. Ne pas laisser reposer la pâte. Roulez-les immédiatement. Mettre à chauffer 40 cl d'huile dans un kadai wok).

Graissez votre plaque à rouler et aplatissez une boule de pâte dessus. Versez quelques gouttes d'huile.

Commencez à le rouler uniformément en un bhatura de forme ronde ou ovale. Ne retirez pas le bhatura de la plaque, déplacez plutôt votre plaque et continuez à rouler. Étant donné que la pâte est très extensible, si vous la soulevez après chaque rouleau, elle se déformera. Il ne faut donc la soulever qu'après avoir fini de le rouler complètement. Vous pouvez rouler environ 5 bhaturas au moment où l'huile devient chaude.

Vérifiez si l'huile est chaude en laissant tomber une petite portion de pâte. La pâte doit lever sans brunir. Mais assurez-vous que l'huile est suffisamment chaude, sinon les bhaturas deviendront très huileux, risquent de ne pas bien gonfler et de s'effondrer après la friture. Retirez délicatement le bhatura de la plaque et faites-le glisser vers l'huile chaude par les côtés et non au centre. Lorsque le bhatura arrive à mi-chemin de la surface, appuyez doucement avec la spatule. Cela va bien le faire gonfler. Lorsque le fond est légèrement doré et croustillant, retournez-le et faites-le frire jusqu'à ce qu'il soit doré et croustillant de l'autre côté également. Si votre bhatura ne devient pas croustillant ou s'effondre après un certain temps, cela signifie que la température n'est pas assez élevée. Ajustez le feu pour augmenter. Les bhaturas fabriqués en suivant ces étapes ne deviendront pas gras. Retirer dans une assiette et servir le bhatura immédiatement avec du chole, des quartiers de citron et des oignons émincés.

Le chole est un plat du nord de l'Inde à base de pois chiches. C'est un plat épicé, riche et légèrement acidulé. La recette est aussi sur le site [ici](http://www.lacuisinedefabrou.fr) Recette du Chole