



recette salée

Les flatbreads au yaourt

Les ingrédients.

- 150gr de farine
- 125gr de yaourt nature
- 1/4 cuillères à café de levure chimique
- 1 gousse d'ail
- Quelques burins de ciboulette
- 1 pincée de sel
- 20gr de beurre salé fondu

Préparation.

1. Lavez et ciselez la ciboulette. Pelez et écrasez l'ail.
2. Dans un saladier, versez la farine, le yaourt, la levure, le sel et les aromatiques. Mélangez jusqu'à obtention d'une pâte bien homogène et qui ne colle plus.
3. Laissez reposer 15 minutes.
4. Etirez la pâte en un boudin bien régulier sur votre plan de travail préalablement fariné et divisez-le en 6 pâtons de même taille. Aplatissez chaque morceau en une galette pas trop fine.
5. Faites cuire à la poêle ou au grill 2 à 3 minutes sur chaque face pour qu'elles soient bien dorées.
6. Après cuisson, badigeonnez les petits pains avec le beurre fondu et dégustez-les encore tiède.