

 40 minutes

 25 minutes

 1 h 30

 2 pains



500 g de farine

1 yaourt nature

15 g de levure
de boulanger

2 c. à s. d'huile
d'olive

20 cl d'eau tiède

1 c. à c. de sucre
en poudre

1 c. à c. de sel

• Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Pain au yaourt (pain turc)

Un petit pain moelleux
du Bosphore à partager.

1. Délayez la levure et le sucre dans 15 cl d'eau tiède.
2. Versez dans le bol du robot pétrisseur la farine, le sel, l'huile d'olive, le yaourt et 5 cl d'eau tiède. Pétrissez 2 minutes puis ajoutez le mélange eau-levure-sucre.
3. Continuez à pétrir pendant 10 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse qui se décolle facilement de la paroi. Transvasez la pâte dans un grand saladier. Couvrez et laissez reposer pendant 1 heure. La pâte doit doubler de volume.
4. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Préchauffez le four th. 6 (180 °C).
5. Pétrissez de nouveau la pâte sur un plan de travail fariné. Formez 2 boules de pâte. Abaissez, sur la plaque du four, la 1^{re} boule sur une épaisseur de 2 cm.
6. Badigeonnez la surface d'œuf battu. Parsemez de graines de sésame. Laissez reposer 30 minutes à température ambiante. Faites cuire 25 minutes au four. Recommencez l'opération pour la 2^e boule.

Le pain matlouh

Vous régalez tout le monde
avec ce pain traditionnel.

1. Délayez la levure dans un verre d'eau tiède.
2. Mélangez la semoule avec la farine, le sel et l'huile. Frottez bien entre vos mains puis incorporez le mélange eau/levure.
3. Mouillez d'eau, peu à peu, en pétrissant énergiquement la pâte pendant 20 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse et molle.
4. Divisez la pâte en 3 parts égales. Déposez chaque boule de pâte sur un torchon propre. Abaissez chaque boule sur une épaisseur de 3 cm.
5. Couvrez et laissez reposer 1 heure à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.
6. Chauffez une grande poêle antiadhésive ou une plaque de cuisson en fonte. Faites cuire les pains des 2 côtés, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés sur le dessus (10 minutes de chaque côté).
7. Servez tiède ou froid.

-  20 minutes
-  20 minutes/pain
-  1 heure
-  3 pains



600 g de semoule
fine

200 g de farine

30 g de levure
de boulanger

1 c. à s. d'huile

30 cl d'eau
tiède environ

1 c. à s. de sel

• Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

-  40 minutes
-  20 minutes
-  1 h 30
-  10 petites brioches



60 g de beurre mou
8 gousses d'ail
2 c. à c. de persil
séché (ou frais)
Sel

Pour la pâte :

400 g de farine
26 cl de lait tiède
30 g de beurre
fondu
20 g de sucre
en poudre
20 g de levure
de boulanger
1/2 c. à c. de sel

• Notes :

Brioches à l'ail

Des brioches qui accompagneront
délicieusement les salades exotiques.

1. Préparez la pâte : d layez la levure dans 10 cl de lait tiède.
2. Mélangez la farine avec le sucre et le sel. Ajoutez le beurre fondu et frottez bien entre vos mains. Incorporez le mélange lait/levure. Travaillez la pâte à la main.
3. Mouillez avec le restant de lait, peu à peu, en pétrissant énergiquement la pâte pendant 20 minutes, jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrez et laissez reposer pendant 1 heure. La pâte doit doubler de volume.
4. Pendant ce temps, pelez et retirez le cœur des gousses d'ail. Déposez-les dans le bol du blender. Ajoutez 60 g de beurre mou et le persil. Hachez le tout jusqu'à obtenir une crème. Réservez. Recouvrez la plaque du four de papier sulfurisé. Préchauffez le four th. 6 (180  C).
5. Divisez la pâte en 10 parts égales. Déposez-les sur la plaque. Couvrez et laissez reposer 30 minutes à température ambiante.
6.   l'aide d'un couteau, faites une longue entaille dans les boules de pâte puis garnissez-les de crème d'ail au persil. Faites cuire 20 minutes au four.

Kesra mbessa

(galette fine de semoule)

Une bonne galette faite maison
réalisée en un clin d'œil.

1. Mélangez, dans un grand plat, la semoule avec la farine, le sel et la levure chimique. Ajoutez l'huile et le lait.
2. Travaillez le mélange avec vos mains puis ajoutez un peu d'eau, jusqu'à obtenir une pâte malléable. Divisez-la en 4 boules.
3. Chauffez la plaque en fonte (ou la poêle) sur le feu.
4. Parsemez le plan de travail de semoule. Étalez une boule de pâte à l'aide d'un rouleau, sur une épaisseur d'1 cm.
5. Déposez délicatement la galette sur la plaque et faites cuire des 2 côtés. La galette doit être légèrement dorée.
6. Servez tiède ou froid.



-  15 minutes
-  8 minutes/galette
-  4 galettes



- 2 bols de semoule fine
- 1 bol de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 verre de lait
- 1 verre d'huile (ou beurre fondu)
- 10 cl d'eau tiède
- 1 c. à s. de sel

• Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

-  15 minutes
-  5 minutes/naan
-  1 h 15
-  8 naans



Naans à la coriandre

Des naans qui vous surprendront !

- 450 g de farine
- 25 cl de lait tiède
- 1 œuf
- 2 c. à c. de sucre en poudre
- 1 c. à c. de levure chimique
- 2 c. à s. d'huile
- 8 c. à s. de beurre fondu
- ½ botte de coriandre hachée
- 1 c. à c. de sel

• Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

1. Dans un bol, fouettez l'œuf avec l'huile et le lait.
2. Mélangez la farine avec le sel, le sucre et la levure chimique. Incorporez, peu à peu, le mélange liquide en pétrissant la pâte avec vos mains jusqu'à obtenir une pâte malléable que vous mettrez en boule. Couvrez la pâte avec un film alimentaire et laissez reposer 1 heure.
3. Divisez la pâte en 8 boules égales et laissez reposer 15 minutes. Préchauffez le four th. 8 (240 °C).
4. À l'aide d'un rouleau, abaissez chaque boule sur une épaisseur de 1 cm. Parsemez de coriandre et passez le rouleau pour que celle-ci adhère à la pâte.
5. Piquez la pâte à la fourchette puis faites cuire 5 minutes au four. Sortez les naans du four et beurrez-les à l'aide d'un pinceau.
6. Couvrez les naans jusqu'au moment de servir.

Variante : faites cuire les naans à la poêle ou à la plancha.

Pain maison

Indispensable pour apprécier la chorba.

1. Délayez la levure dans un verre d'eau tiède.
2. Battez les œufs en omelette, dans un saladier, puis incorporez l'huile, le sucre et la levure délayée.
3. Mélangez, dans un grand plat, la farine tamisée, la semoule et le sel. Faites un puits au centre et versez-y le mélange œufs-huile-sucre-levure. Amalgamez le tout avec vos mains.
4. Arrosez d'eau tiède, et travaillez énergiquement la pâte au fouet électrique (ou au robot), jusqu'à obtenir une pâte très molle et homogène.
5. Beurrez 2 grands moules ronds de 30 cm de diamètre. Répartissez la pâte dans les moules. Couvrez et laissez reposer au moins 1 heure à température ambiante. La pâte doit doubler de volume.
6. Préchauffez le four th. 6 (180 °C). Dorez les pâtes à pain de jaune d'œuf et saupoudrez-les de graines de nigelle.
7. Faites cuire 40 minutes au four, jusqu'à ce que le dessus des pains soit bien doré.
8. Servez tiède ou froid.

 25 minutes

 40 minutes

 1 heure

 2 gros pains



700 g de semoule fine

300 g de farine

50 g de levure de boulanger

50 g de sucre en poudre (facultatif)

3 œufs + 2 jaunes d'œufs

25 cl d'huile

50 cl d'eau tiède environ

Graines de nigelle (ou d'anis)

Sel

• Notes :

.....

.....

.....

.....

.....