

Roti canai

écrit par Pariseyn | 24 octobre 2023



C'est une galette de la cuisine indo-malaisienne, généralement servie tout au long de la journée accompagnée de sauces diverses, mais plus généralement au curry. Elle est proche de la paratha indienne. On pourra utiliser le roti canai (prononcer « tchanai ») seul, accompagner d'une sauce au yaourt à la menthe, en accompagnement d'un plat de viandes ou de légumes, ou pourquoi pas, comme un wrap ou un taco.

Ingrédients, pour une dizaine de roti canai :

520 g de farine T65 bio Celnat 12,8% de gluten

1 œuf (entre 50 et 55 g)

25 g de lait concentré sucré (1 cuillère à soupe)

5 g de sel de mer non traité

280 g d'eau

Cette recette se prépare sur 2 jours car on stocke la pâte une nuit au réfrigérateur.

J-1 Préparer la pâte :

Peser tous les ingrédients.

Dans un récipient, mélanger la farine et le sel.

Dans un autre récipient, mélanger l'eau, le lait concentré sucré et l'œuf battu.

Verser le mélange liquide sur le mélange sec et mixer le tout avec un fouet danois ou une spatule pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de farine visible.

Couvrir et laisser reposer 20 minutes.

Verser la pâte sur le plan de travail et pétrir à la main selon la méthode « Fold and Roll » jusqu'à ce que la pâte soit lisse et non collante (environ 3 à 4 minutes). Fariner juste ce qui est nécessaire pour manipuler la pâte confortablement.

Peser la pâte : ici 918 g.

Diviser en 10 portions de poids égal (environ 92 g).

Huiler un bac à pâtons.

Bouler les 10 pâtons et les déposer dans le bac.

Fermer le bac et disposer au bas du réfrigérateur pour la nuit.

Le jour J, on procède au façonnage et à la cuisson des rotis canai.

Sortir les pâtons 15 minutes avant de les façonner.

Fariner légèrement le plan de travail.

Faire légèrement ramollir au four micro à micro-ondes 100 g de beurre doux. Attention, il faut un beurre pommade, et non un beurre fondu qui se « sauverait » de la galette.



Prendre le premier pâton et le retourner sur le plan de travail : le côté huilé est donc au-dessus.

Commencer à l'aplatir avec les doigts, puis dès que l'huile a disparue, fleurir légèrement.

Le but est maintenant d'obtenir une galette très fine, presque translucide, en s'inspirant du façonnage d'une pizza.

Après s'être assuré que le plan de travail est bien fariné, étendre la galette avec les 2 mains à plat, en tournant un peu à chaque étirement. Il faut la soulever de temps en temps pour s'assurer qu'elle n'adhère, et la retourner pour qu'elle ne colle pas. On doit arriver à une fine galette d'environ 30/32 cm.

Une fois ce résultat obtenu, enduire la surface de la galette de beurre pommade à l'aide d'une spatule.

Rouler la galette pour en faire un long tube.

Étirer le tube entre les deux mains, puis l'enrouler sur lui-même comme un rouleau de réglisse, en glissant l'extrémité finale au-dessous.

Topjours avec le plan de travail bien fariné, aplatir avec le bout des doigts le pâton en un disque d'environ 10 cm.

A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, abaisser le pâton jusqu'à ce qu'il ait un diamètre d'une vingtaine de centimètres.

Déposer la première galette façonnée sur une assiette et la recouvrir d'une feuille de papier cuisson.

On façonne le reste des pâtons de la même manière et on les empile les unes sur les autres en les séparant d'une feuille de papier cuisson pour qu'elles ne se collent pas entre elles.

Au cours de ces façonnages, il faudra autant de fois que nécessaire racler le plan de travail et le rouleau à l'aide d'une corne pour qu'ils restent propres, seule façon d'empêcher la galette de coller au plan de travail et de se déchirer. On prendra soin de bien refariner après chaque façonnage.





On peut maintenant procéder à la cuisson des rotis canai.

Préchauffer une poêle antiadhésive à feu moyen (position 6 sur 9 de ma plaque à induction).

Déposer une noix de beurre, puis dès qu'il a fondu, la première galette.

Cuire environ 1 minute 30 à 2 minutes de chaque côté, jusqu'à ce que la galette soit bien dorée, mais pas plus.

Empiler les galettes au fur et à mesure sur une assiette recouverte d'un papier aluminium pour maintenir leur moelleux.

