

DIP DE YAOURT A L'AIL ET PAINS MOELLEUX

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de repos : 1 nuit



Ingrédients

Pour le dip

6 yaourts fermes au lait entier (750 g)

1 c. à café de sel

1/2 citron

4 gousses d'ail

2 c. à soupe d'huile d'olive

Pour les pains

275 g de farine

1 c. à café de levure chimique

1 c. à café de sel

2 yaourts fermes au lait entier (250 g)

Mélangez une gousse d'ail râpée ou écrasée au presse-ail avec le sel et 1 c. à café de jus de citron. Placez un torchon très fin ou 4 épaisseurs de papier absorbant dans une passoire disposée sur un saladier. Mélangez les 6 yaourts avec la préparation à l'ail, versez le tout dans la passoire et laissez égoutter au réfrigérateur 1 nuit minimum et jusqu'à 24 heures.

Transférez le yaourt dans un bol de service (jetez le liquide) et réservez au frais.

Emincez les gousses d'ail restantes en lamelles. Faites chauffer l'huile à feu doux dans une petite casserole, ajoutez les lamelles d'ail, laissez colorer pendant 5 minutes, puis versez dans un bol et laissez refroidir.

Préparez les pains : mélangez la farine avec la levure et le sel. Faites un creux, ajoutez les deux yaourts et mélangez pour avoir une boule de pâte molle. Laissez reposer 20 minutes. Découpez la pâte en 8 portions, huilez le plan de travail et étalez les boules de pâte en disques de 15 cm de diamètre environ. Faites-les cuire à la poêle à feu vif, 3 minutes de chaque côté.

Servez les pains avec le dip de yaourt arrosé de l'huile et des chips d'ail.

Astuce : plus vous laisserez égoutter le yaourt, plus le dip sera ferme.

Recette et stylisme : Annelise Chardon

Crédit photo : Julie Mechali / Cniel