

Le Lotis à Pouli est une spécialité indienne qui se mange seul, ou avec du dahl ou avec du Colombo

**Ingrédients :**  
Farine de froment ; Levure chimique ; Sel ; Pomme de Terre ; Massalè ; Ail ; Cives ; Graines à roussir ; Huile  
  
**Recette pour 10 Lotis** :   
2 kg de farine ; 2 sachets de levure, 2 Kg de Pomme de Terre, 1 Cuillérée et demi à soupe de sel fin

Pour la réalisation des Lotis à Pouli, il faut  au préalable :   
Préparer la pate de la farine  
Préparer la pate de Pomme de Terre   
Préparer la pate à Massalè  
Faire revenir les épices

**1°) Préparation de la pate de Farine**Dans un bol, saler de l’eau avec 1 Cuillérée et demi à soupe de sel fin  
Dans un autre bol, mélanger à sec 2 kg de farine et 2 sachets de levure   
 Faire un creux au milieu de la farine mélangée à la levure  
Ajouter de l’eau salée au fur et à mesure tout en pétrissant  
Dans la pate, ajouter 1 cuillérée à soupe d’huile pour la ramollir et continuer à pétrir pendant 10 à 15 minutes  
*Attention : (Si la pate colle, saupoudrer de la farine de froment)*Recouvrir la pate à l’aide d’un torchon humide pendant 2 H 00 environ avant la friture

**2°) Préparation de la pate de Pomme de Terre :**

Eplucher les 2 kg de Pomme de Terre  
Les faire bouillir dans de l’eau salée  
Egoutter les dans un passoir (tout chaud)  
Passer dans un (passe-piré » (tout chaud)

**3°) Préparation de la pate à Massalè :**

Mixer finement avec un peu d’eau : 1 piment, 2 gousses d’ail, 2 branches de cives, et 2 tubercules de safran  
Récupérer le mélange obtenu en ayant soin de laisser couler l’eau, et en verser 1 cuillérée et demi dans la pate de Pomme de Terre (tout chaud)  
Malaxer le tout pour obtenir un mélange homogène

**4°) Préparation des épices :**

Dans une poêle à frire :  
Faire revenir avec de l’huile : des graines à roussir, de l'Ail et des cives hachés en petits morceaux, jusqu’à ce que les épices soient bien dorées  *(attention pas brulées)*Récupérer les épices avec une écumoire *(surtout ne pas prendre l’huile)*Les verser dans la pate de Pomme de Terre  
Avec une cuillère en bois, remuer le tout jusqu’à l’obtention d’un mélange bien jaune.

**Fabrication des lotis :**  
Couper la pate de la farine en 10 morceaux égaux et en faire 10 boules  
Dans le creux de la main gauche *(pour les doigtés)*, mettre un peu de farine, mettre une  boule, l’ouvrir pour la faire devenir en forme de bol, insérer la pate de Pomme de Terre, refermer de telle sorte que la Pomme de Terre soit bien à l’intérieur, aplatir, et déposer sur une table saupoudrée de farine,  
 Attendre 10 minutes

**Sur une table  tapissée saupoudrée de farine :**  
Poser la boule aplatie et remplie de farce de pomme de terre, et « béler » *(rouler lentement)* avec un rouleau à pate, afin d’obtenir 1 lotis d’au moins 20 cm de diamètre, en faisant attention que la pomme de terre ne sorte pas.

**Friture :**  
Dans une poêle à frire TEFAL  
Faire frire dans de l’huile à feu doux  
Retourner avec une écumoire *(pas de fourchette qui risque de crever le loti)*En principe il faut 2 minutes et demi de cuisson pour chaque coté

*Attention : si gonflement, l’enlever du feu, laisser baisser, ensuite remettre au feu de l’autre coté*Dans une grande assiette : mettre chaque loti entre  2 essuies tout