



**Ingrédients :**

pour 30 papads

- 8 tasses de de farine de lentille
- 25 ml d' eau
- 1 c. à café de de graines de cumin
- 1 c. à café de de sel
- 1 c. à café de de poivre noir
- Un peu d' huile

**Préparation :**

Dans un saladier mélanger la farine de lentille, le sel, le poivre et les graines de cumin.

Creuser un puits au centre verser l'eau et malaxer jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Couper la pâte en boules.

Sur une surface légèrement huilée et farinée, aplatir les boules en une crêpe très mince à l'aide d'un rouleau.

Déposer du papier cuisson sur la plaque du four saupoudrer de farine pour éviter que ça ne colle.

Faire cuire dans le four une heure à 100°, laisser refroidir.

Ça doit ressembler à une sorte de galette croquante et sec.

Servir pour l'apéritif ou pour accompagner un plat.

---

**Astuces :** Servir avec des petits bols de sauce et des piments oiseaux rouges finement hachés ou peut être mangé avec des garnitures diverses telles que les oignons hachés, chutney ou des trempettes et autres condiments. Dans certaines parties de l'Inde, il est servi comme l'élément final d'un repas.

---

**Anecdotes :** On trouve le papadam dans le monde sous diverses nom : Appalam, Popodum, Poppodum, Papadamo, Papad, Papadam, Papari

