



# JENGYALOV HATS

Herbivores? C'est par ici que ça se passe !!

## INGRÉDIENTS

- Un peu d'imagination, en trouvant toutes les herbes comestibles possibles. (En Artsakh, cette recette est réalisée avec une trentaine d'herbes, dont certaines sont introuvables en France)
- 1 kg de farine
- Eau
- Sel, poivr
- Huile d'olive

## PRÉPARATION

- Préparer une pâte à pain
  - Couper finement toutes les herbes, puis les mélanger avec de l'huile d'olive, du sel et du poivre.
  - Faire des petites boules avec la pâte à pain et avec un rouleau pâtissier, les rouler comme une pâte à pizza.
  - Disposer le mélange d'herbes sur la pâte, puis refermer façon chausson ou Calzone.
  - Faire cuire les galettes sur un lèche frite retourné, posé sur les plaques à gaz, jusqu'à obtenir des galettes dorées.
  - C'est prêt
- 
- C'est prêt !

*cooking* UP THE  
**COUNTRY**