

Beignets aux oignons, « onions bhaji ».



Ingrédients pour 6 personnes

*1 gros oignon coupé en tranches, 2 gousses d'ail coupées en morceaux,
5 cuillères à soupe de farine de pois chiches, une cuillère à café de curcuma,
2 cuillères à café de curry, quelques feuilles de coriandre fraîches, du sel à votre goût,
un petit peu d'eau*

D'abord mettre les oignons dans un récipient, mettre le sel et mélanger bien (avec la main) pour séparer les tranches. Ajouter le curcuma, l'ail, le curry et mélanger bien.

Ajouter les feuilles de coriandre et à la fin la farine de pois chiches (mélanger à la main).

Mettre l'eau. Il faut une pâte ni trop épaisse ni trop liquide.

Il ne reste qu'à les plonger dans l'huile chaude (utiliser une cuillère à soupe pour composer chaque beignet, les retourner).

Quand ils sont dorés, les sortir (sur un sopalin).

Les servir avec une sauce de tamarin et/ou une sauce de coriandre.

Badji d'Aubergine



Ce sont de délicieux beignets Indiens à base de farine de pois chiche.
Certains les appellent "PAKORA", tout dépend des régions.
Les autres Badji ou Pakora connus sont à base: d'oignons, de crevettes, de calamar...

Ingrédients pour 6 personnes :

1 aubergine, 200 g de farine de pois chiches, 1 càc de graines d'Ajowan* ,1/2 càc de graines de coriandre moulues, 1/2 càc de cumin moulu , 1 càc de curcuma , 1 càc de piment moulu , sel, 1 œuf, huile pour friture

* **L'Ajowan** est cultivée en Inde, en Iran, au Pakistan, en Afghanistan et en Égypte.

Les graines mûres une fois récoltées sont séchées et battues.

Petites graines ovales, striées, courbes et gris-vert qui ressemblent aux graines de cumin en miniature.

L'ajowan est surtout utilisée pour soigner les problèmes gastriques, il suffit pour cela de mâcher des graines. Cette plante peut aussi soigner des rhumatismes et l'asthme, sous forme de cataplasmes.

On l'appelle Thym Indien

Laver l'aubergine et la couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur environ.

Mélanger la farine de pois chiches avec l'œuf entier, le sel et les épices.

Versez lentement environ 30 cl d'eau tiède jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et épaisse.

Passer les rondelles d'aubergines dans la pâte à beignet

Plongez-les dans l'huile bien chaude, jusqu'à ce que les beignets deviennent dorés.

Retirez et égouttez sur du papier absorbant.

Servir avec un chutney à la menthe