

Gulab Jamun



Un **dessert indien** qu'on mange en toute occasion.

Normalement les Gulab jamun se préparent avec du « **Khoya** », mais comme ce dernier est introuvable en France, nous allons faire une préparation qui le remplacera.

Ingrédients pour 6 personnes :

Pour les beignets :

75g de lait en poudre, 2 cuillères à soupe de beurre, 1 cuillère à soupe de farine, 1 cuillère à soupe de semoule fine que j'ai trempé dans l'eau chaude, 2 à 3 cuillères à soupe de lait, une pincée de levure chimique (celle pour les cakes)

Pour le sirop :

100g de sucre, 100g d'eau, 2 graines de cardamome écrasées, 1 cuillère à café de jus de citron

Pour la friture :

1 litre de l'huile pour friture

Le sirop :

Mettre dans une casserole : le sucre, l'eau, la cardamome et le jus de citron et mettre à chauffer pendant 10 mn.

La pâte des gulab jamun :

Mettre dans un récipient le lait en poudre, une pincée de levure chimique, la farine, le beurre et mélanger. Quand le beurre est bien incorporé, ajouter la semoule (qui ne doit pas être trop humide) et mélanger. Ajouter le lait pour obtenir une pâte. Laisser reposer pendant 10 mn.

Finition :

Diviser la pâte en petites parts. Prendre chaque part, l'aplatir et faire une boule.

Mettre les boules dans l'huile (pas trop chaude).

Quand les boules remontent, monter le gaz.

Les remuer pour qu'elles soient dorées de tous les côtés.

Quand elles sont bien dorées, les sortir.

Les mettre dans le sirop chaud mais pas bouillant pendant au moins une demi-heure.