



THE J.M. SMUCKER Co

Mathris

Accompagnez ces petits délices croustillants d'une bonne tasse de thé chaï, pelotonnez-vous sur le sofa et détendez-vous!

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 5 mins 15 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de farine de blé dur Atta 1er choix **Golden Temple**®
Farine de blé dur Atta 1er choix
- 2 c. à soupe (30 mL) de semoule (sooji)
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) d'ajwain (graines de carvi)
- 2 c. à soupe (30 mL) d'huile végétale + 3 tasses (750 mL) pour la haute friture
- 1/3 tasse (75 mL) d'eau

Directions

Dans un grand bol, combiner les ingrédients secs, puis ajouter l'huile. Mélanger en frottant de petites portions entre les mains jusqu'à ce que l'huile soit bien absorbée. Ajouter l'eau lentement, puis bien mélanger le tout à mains nues.

Pétrir de 8 à 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte ferme. Diviser en 15 boulettes de taille égale.

Rouler les boulettes avec les mains, puis les presser délicatement pour former des disques plats. Piquer les disques délicatement avec une fourchette.

Faire chauffer l'huile dans un wok ou une friteuse à feu moyen (environ 300 °F / 150 °C). Faire frire chaque mathri jusqu'à ce qu'il soit bien doré, soit environ 5 minutes.

Conserver dans des contenants hermétiques jusqu'au moment de servir. Accompagner d'une marinade de citron ou de mangue.

Assurez-vous que l'huile ne fume pas avant de procéder à la haute friture. Réglez le feu à moyen-doux pour obtenir des mathris croustillants.

Images

