



THE J.M. SMUCKER Co

Khasta Matar Ki Kachoris

Apportez une assiette remplie de kachoris bien chauds à table, et voyez à quelle vitesse ils disparaissent!

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 15 mins 8 N/A

Ingredients

- **Farce:**
- 2 c. à soupe (30 mL) d'huile végétale
- 1 c. à thé (5 mL) de graines de cumin
- 1/2 tasse (125 mL) d'oignons, hachés
- 1 c. à thé (5 mL) de piments chilis verts, hachés
- 1 c. à soupe (15 mL) de coriandre moulue
- 1/2 c. à thé (2 mL) de garam masala
- Sel au goût
- 1 1/2 tasses (375 mL) de petits pois surgelés, décongelés
- **Pâte:**
- 1 1/2 tasses (325 mL) de mélange de farine de blé dur Atta **Golden Temple®**

Farine de blé dur Atta

- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) d'ajwain
- 2 c. à soupe (30 mL) d'huile végétale + 4 tasses (1 L) pour la haute friture

Directions

Faire chauffer l'huile dans un poêlon à fond épais à feu moyen-vif, puis ajouter les graines de cumin. Pendant qu'elles crépitent, ajouter les oignons. Faire sauter de 3 à 5 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les oignons soient translucides.

Ajouter les piments verts, la coriandre moulue, le garam masala et le sel, puis remuer. Ajouter les petits pois et remuer à nouveau. Couvrir et faire cuire à feu moyen-vif de 2 à 3 minutes. Retirer le couvercle, puis faire réduire tout reste de liquide pendant 1 minute, en raclant les côtés et le fond du poêlon.

Retirer du feu et laisser refroidir complètement. Diviser en 8 portions de taille égale.

Dans un grand bol, combiner tous les ingrédients de la pâte. Bien frotter les ingrédients entre les mains pour s'assurer que le mélange est bien uniforme. Ajouter de l'eau lentement, puis pétrir pendant 5 minutes, jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse mais ferme. Recouvrir d'un linge humide, puis laisser reposer pendant 10 minutes.

Pétrir la pâte pendant 1 minute, puis la diviser en 8 boulettes de taille égale.

Huiler légèrement le rouleau à pâte et le plan de travail. Abaisser les boulettes en disques de 1 ½ à 2 po (3,8 à 5 cm) de diamètre. Déposer une portion de farce au centre, puis rabattre un côté du disque par-dessus la farce. Pincer les bords pour sceller. Aplatir délicatement chaque kachori entre les mains. Répéter les étapes avec le reste de la pâte et de la farce.

Faire chauffer l'huile à feu moyen-doux (300 °F / 150 °C).

Submerger complètement les kachoris dans l'huile et les faire frire doucement de 15 à 20 minutes, en les retournant de temps à autre jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

Servir les **kachoris** chauds avec un chutney épicé.

Essayez différents mélanges de farce, tels que le dal urad sec, les pommes de terre bouillies épicées ou le khoa-kheer (mawa) doux.

Images

