

Bhajis indiens et raïta de concombre



La plupart des gens ont déjà dégusté du curry, un dahl ou des samosas. Aujourd'hui, nous vous présentons un plat encore peu connu de la cuisine indienne: des bhajis d'oignons avec raïta de concombre!

Les bhajis sont des morceaux d'oignons, enrobés d'une pâte épicée à base de farine de pois chiches, puis frits. En Inde, ils sont souvent proposés comme en-cas sur les étals des rues ou servis comme entrée ou garniture et consommés avec du chutney ou du raïta.

Le raïta est une sauce indienne typique à base de yogourt. Elle a un goût rafraîchissant et sert également à apaiser la bouche après des aliments épicés. Comme pour le tzatziki, le yogourt naturel est mélangé avec du concombre, des herbes et des épices. Si vous voulez préparer le plat entièrement végétal, vous pouvez prendre un yogourt au soja ou à la noix de coco, les bhajis eux-mêmes sont végétaliens.

Raïta de concombre

- 1 concombre, pelé et râpé grossièrement
- 400 g de yogourt nature
- 1 petite poignée de coriandre fraîche, finement hachée
- ½ cc de cumin moulu
- sel et poivre

Bhajis

- 100 g de farine de pois chiches
- ½ cc de poudre à lever
- 1 cc de cumin moulu
- ½ cc de coriandre moulue
- 1 cc de sel
- 70 à 80 ml d'eau
- 1 cc de jus de citron
- 1 piment, égrené et finement haché
- 2 cc de coriandre fraîche, finement hachée, et un peu pour la garniture
- 2 gros oignons jaunes, finement émincés
- 1 l d'huile de colza pour frire

Raïta de concombre

1. Mettez le concombre râpé dans une passoire et placez-le au-dessus d'une jatte. Salez-le et laissez-le tirer pendant 10 minutes. Pressez bien le concombre pour enlever le jus.
2. Mélangez le yogourt avec la coriandre hachée, le cumin, le sel et le poivre. Ajoutez le concombre, puis mettez le raïta au frais.

Bhajis

1. Tamisez la farine de pois chiches dans une jatte. Ajoutez la poudre à lever, le cumin, la coriandre moulue et le sel.
2. Ajoutez l'eau et le jus de citron, puis mélangez le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte épaisse.
3. Incorporez le piment et la coriandre hachée. Ajoutez les lamelles d'oignons et mélangez le tout avec les mains.
4. Réchauffez l'huile dans une casserole et, lorsqu'elle est chaude, ajoutez 1 cs de la masse. Faites frire progressivement les bhajis des deux côtés jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Egouttez-les brièvement sur du papier de ménage, garnissez-les de coriandre fraîche et servez-les immédiatement avec le raïta.

Temps de préparation: env. 40 minutes

Séduction

Syrah/Cinsault Rosé Pays d'Oc IGP

Robe framboise.
Délicieux arômes
fruités de framboises
et de cerises. Bouche à
l'acidité croquante et
finale au fruité
agréable.



[Voir dans le weinshop >](#)