



GÂTEAU PIMENT

JEUDIFLEXI

Gâteau piment (Île Maurice), **Bonbons piment** (Réunion), **Vadai** (Inde)

- 250 gr de pois cassés jaunes ou verts
- 2 ou 3 cives ou ciboules (selon les goûts)
- 1 petite racine de gingembre
- 1 cuillerée à café de cumin
- 1 cuillerée à café de coriandre (graines + fraîche)
- 1 cuillerée à café de curcuma
- piment vert plus ou moins piquant selon votre goût
- Sel
- Huile de friture

1 La veille, mettre les pois à tremper dans de l'eau froide. Le lendemain, mixer très finement les pois. Réserver.

2 Éplucher et couper en petits morceaux la racine de gingembre.
Piler ces morceaux avec les graines de cumin et de coriandre.
Ajouter le piment épépiné et écrasé, les cives hachées menu, la poudre de curcuma, et le sel.

3 Mélanger soigneusement cette préparation avec la pâte de pois cassés.

4 Avec la pâte obtenue, former des boulettes légèrement aplaties d'environ 4 cm de diamètre et 2 cm d'épaisseur. Du doigt, les percer en leur centre, de manière à obtenir une petite couronne.

5 Placer dans la friture, en retournant de temps en temps pour bien faire dorer, pendant 8 à 10 minutes.



*Recette veggy concoctée par
notre chef Valérie*

CITOYENS
POUR
LE **CL!MAT**