

Curry de poulet

(4 personnes)

4 hauts de cuisses + 8 pattes de poulet (pas de blancs, uniquement de la viande sur l'os)
1 grosse tomate
1 gros oignon
1 càs piment doux en poudre
1 càs de fenouil en poudre
1 càs de cumin en poudre
1 càs de leaf Masala en poudre
1 càs de curcuma en poudre
1 càs de coriandre en poudre
1 càs de sel
10 de pommes de terre (ou de pomme de terre douces) de taille moyenne
2 gousses d'ail hachées
Eau

A feu moyen-fort, faire revenir à sec l'oignon haché, jusqu'à ce qu'il attache un peu et colore la cocotte. Rajouter un peu d'eau et mélanger avec la cuiller en bois pour le détacher et continuer à cuire cinq minutes en rajoutant la tomate hachée + les épices. Rajouter le poulet préalablement rincé, et les pommes de terres nettoyées mais avec leur peau, coupées en quatre. Bien mélanger. Rajouter de l'eau jusqu'à couvrir le tout. Laisser mijoter à feu moyen durant 1 heure SANS COUVERCLE. En fin de cuisson rajouter le sel. La sauce ne doit pas être trop liquide, c'est la raison pour laquelle on ne couvre pas durant la cuisson. Si le liquide s'évapore trop vite, baisser le feu et rajouter un peu d'eau. Quand les pommes de terres sont tendre, c'est prêt.

Roties

(4 personnes, 8 roties)

2 bols de farine de blé
1 bol d'eau
(L'important étant toujours de garder la proportion de la moitié de farine en eau, peu importe la quantité)
Beurre
1 grosse pincée de sel
Huile à frire

Dans un saladier, mélanger l'eau et la farine. Malaxer jusqu'à obtenir une pâte qui ne colle pas trop. La poser sur un plan de travail lisse avec un peu de farine. Pétrir doucement pendant 10 minutes. Rajouter un peu de farine à chaque fois jusqu'à ce qu'elle ne colle plus du tout. Quand elle est prête, former une baguette d'environ 20 cm de long et 5 cm de largeur, puis trancher des morceaux de la taille d'un demi pouce de largeur. Remettre un peu de farine sur le plan de travail. Poser chaque morceau l'un après l'autre. Pour chacun : écraser un peu avec la main puis abaisser la pâte doucement avec un rouleau en prenant soin d'en faire un oval (vertical). Beurrer doucement. Tourner l'oval pour qu'il soit horizontal sur le plan de travail, replier et rouler le bord inférieur vers le haut pour en faire une longue ficelle toute fine. La taper énergiquement comme un fouet, pour l'allonger encore et en faire une longue ficelle. Si elle se casse, la recoller simplement. Poser la longue ficelle horizontalement devant soi. Puis l'enrouler de chaque côté comme un escargot, l'un vers l'extérieur, l'autre vers l'intérieur afin d'obtenir deux escargots (un en bas un en haut). Recouvrir l'un avec l'autre et presser un peu. Même chose avec chaque morceau de pâte. Laisser poser 10 minutes au frigo. Ecraser chaque petit paquet avec la main et abaisser la pâte en prenant soin d'étirer à partir du centre vers le haut et le bas, puis de tourner la pâte de 90° et renouveler l'opération. On doit obtenir une sorte de crêpe ronde de 15 cm de diamètre. Mettre de l'huile dans une poêle à crêpe et poser la crêpe dedans. Laisser cuire 5 minutes à feu fort. Retourner 1 ou 2 minute. C'est prêt.

SAMBAL (chutney de légumes)

(4 personnes)

1 grosse tomate
1 gros oignons
5 càs de vinaigre de pomme
1 càs de sel
1 càs de poudre de piment doux
1 càs de sucre
1 càs de confiture / gelée d'abricot
Une dizaine de brins de coriandre fraîche

Hacher la tomate, la coriandre et l'oignon et les mettre dans un bol. Rajouter le piment. Mélanger. Rajouter la confiture. Mélanger. Rajouter le vinaigre. Mélanger. Rajouter sucre et sel. Mélanger.

Samoosa

(4 personnes)

Pâte à Samoosa toute prête au rayon surgelé des supermarchés (environ 20 feuilles dans chaque paquet)
1 petit bol de farine de blé
2 oignons moyens
1 gros blanc de poulet
Une dizaine de brins de coriandre ou à défaut quelques feuilles d'épinards
1 càs piment doux en poudre
1 càs de leaf Masala en poudre
1 càs de curcuma en poudre
1 càs de sel

Faire la farce : hacher l'oignon très fin, le laisser impérativement CRU. Faire cuire le blanc à part et complètement, puis le hacher. Hacher la coriandre/les épinards. Mélanger le tout. Rajouter toutes les épices et le sel. Mélanger. Etaler les longues languettes de pâte, verticalement devant soi.

Recouvrir doucement – SANS PLIER, sinon l'endroit du pli risque de se casser plus tard – le coin droit du bas par dessus la languette : le coin arrive le long de la partie gauche de la languette et forme comme un triangle. Répéter l'opération vers le droite cette fois, toujours sans plier. Une petite « poche » de forme conique aura été formée avec cette opération. La bourrer de farce. Replier cette fois fermement vers la gauche en veillant bien à ne pas laisser d'espace ou d'air (« serrer » bien le triangle), replier encore vers la droite. Vous obtenez un triangle fourré. Il reste un petit bout de pâte : la coller au reste avec un mélange eau + farine.

Faire frire dans une friteuse jusqu'à ce que les triangles deviennent jaunes/brun léger (pas marron!).

Alternative : les badigonner généreusement d'huile et les passer au four 220° 20 minutes.

C'est prêt.

Chili Bites

(4 personnes)

1 oignon finement haché
1 bol de farine de pois chiche
1 bol de farine normale
4 feuilles d'épinards hachées
1 càs piment doux en poudre
1 càs de fenouil en poudre
1 càs de cumin en poudre
1 càs de leaf Masala en poudre
1 càs de curcuma en poudre
1 càs de coriandre en poudre
1 càs de sel
1 càs de levure
1 bol d'eau (Là encore l'important n'est pas la quantité mais la proportion : la moitié de farines en eau.)

Tout mélanger ensemble avec l'eau, Bien mélanger.

Remplir des cuillers à soupe de petit « crottin » de ce mélange et les plonger dans de l'huile de friture.

C'est prêt lorsque ça à bien roussi.