



 cookwithmoris

MOZZARELLA & SWEET CORN BHAJIA

• INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE •

- ½ tasse de farine tout usage (approx. 100g)
- 2 c-à-s de Besan complet (farine de pois chiches / approx. 40g)
 - ½ c-à-c de Poudre à lever • ½ c-à-c de Bicarbonate
- 1 pincée de couleur jaune • 2 c-à-c de feuilles de coriandre hâchées
 - 2 c-à-c queue d'oignons (échalotte) hâchées
 - 4-5 pincées de sel • 115-130ml d'eau

• INGRÉDIENTS POUR LA GARNITURE •

- 120g de fromage mozzarella râpée • 40g de maïs doux
- 5 pincées d'herbes de Provence (ou toute autre fines herbes)
- 5 pincées de poudre de poivre • Huile

• COMMENT CUISINER •

1. Dans un bol, ajoutez les ingrédients secs de la pâte. Ajoutez l'eau petit à petit pour former une pâte épaisse. Mélangez bien jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux.
2. Laissez reposer la pâte pendant 25-30 minutes.
3. Mélangez les ingrédients de la garniture et formez de petites boules.
4. Enduisez chaque boule de pâte et faites-les frire dans de l'huile très chaude à feu doux.
5. Faites-les frire pendant 15-20 secondes des deux côtés ou jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Égouttez l'huile et tamponnez avec du papier absorbant pour enlever les excès. Servez chaud !

Notes :

1. Si vous utilisez de la farine autolevante, le bhajia gonflera encore plus.
2. La partie la plus difficile de la préparation de ce Bhajia est de faire les boules de mozzarella et de maïs. Si vous avez des difficultés à faire coller le fromage et le maïs ensemble, faites-le avec une main humide.

