



Rasgullah

by Carleen Chan



Nou fierté,
c'est nou
Gato
fait-maison



Gato vinn
pli fondant

Ou gagne
toujours plus

Enn bon labitid
ki zamé sanzé !

Suiv page Farmland pou plus Smart Tips et Recettes



Rasgullah

Ingrédients :

- 500 g de lait Farmland
- 2 cuillères à soupe de ghee
- 1 cuillère à café de baking powder
- 1 cuillère à soupe de farine
- Ghee ou huile pour friture

Pour le sirop

- 1 ½ tasse d'eau
- 2 cuillères à café d'élaïti (cardamome)
- 1 ½ tasse de sucre (selon votre préférence)
- 1 pincée de jaffran
- 6 gouttes d'essence de rose (optionnel)



Préparation :

- 1 Portez à ébullition les ingrédients pour le sirop afin d'obtenir un sirop épais.
- 2 Mélangez le lait Farmland, le baking powder et la farine dans un grand bol.
- 3 Ajoutez le ghee fondu au mélange obtenu à l'étape 2.
- 4 Ajoutez 2 cuillères à soupe d'eau et pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse.
- 5 Faites des boules de la taille que vous souhaitez et faites les frire dans le ghee ou dans l'huile, à feu doux, jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 6 Plongez-les tout de suite dans le sirop préparé préalablement en étape 1.
- 7 Après quelques minutes, sortez-les du sirop et déposez-les dans un plat avant de servir.





Barfi Patate

by Fadilah Jheengoor-Mooraby



Nou fierté,
c'est nou
Gato
fait-maison



Gato vinn
pli fondant

Ou gagne
toujours plus

Enn bon labitid
ki zamé sanzé !

Suiv page Farmland pou plus Smart Tips et Recettes



Barfi Patate

Ingrédients :

(Pour 20-25 pièces)

- 400 g de lait en poudre Farmland
- 300 g de patate crue, mixées en une pâte lisse
- Quelques gouttes de couleur verte
- 1 cuillère à soupe de ghee
- 150 g de sucre
- ½ cuillère à café d'élaïti (cardamome) en poudre
- Pistaches, amandes éfilées et pétales de roses séchées pour la garniture



Préparation :

- 1 Dans une poêle anti-adhésive, ajoutez la pâte de patate crue, mélangée au colorant alimentaire. Faites la cuire à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à ce que la pâte s'épaississe.
- 2 Ajoutez le ghee et le sucre, et remuez jusqu'à ce que le sucre soit complètement fondu.
- 3 Incorporez le lait Farmland à l'élaïti. Mélangez bien et laissez cuire le tout pendant encore 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la pâte commence à coller à la poêle.
- 4 Étalez la pâte de barfi sur un moule bien graissé. Saupoudrez par-dessus les pistaches, les amandes et de pétales de roses séchées.
- 5 Laissez refroidir pendant quelques heures. Coupez en losanges ou à la forme de votre choix.





Gato Patate

by Jimmy TheCr3ator's



Nou fierté,
c'est nou
Gato
fait-maison



Gato vinn
pli fondant

Ou gagne
toujours plus

Enn bon labitid
ki zamé sanzé !

Suiv page Farmland pou plus Smart Tips et Recettes



Gato Patate

Ingrédients :

- 2 cuillères à bouche de lait Farmland
- 750g Patate douce
- 1½ tasse de farine blanche
- 1 coco
- Sucre
- Essence de vanille
- Huile



Préparation :

- 1 Lavez vos patates douces et faites-les bouillir jusqu'à ce qu'elles soient assez tendres pour être écrasées.
- 2 Préparez votre garniture avec de la noix de coco fraîche et du sucre.
- 3 Préparez la pâte en mélangeant les patates douces écrasées, le sucre et le lait Farmland.
- 4 Ajoutez la farine et continuez à ajouter jusqu'à ce que la pâte soit prête.
- 5 Découpez dans la pâte des ronds de 8 cm à l'aide d'une tasse.
- 6 Ajoutez la garniture et utilisez une fourchette pour les fermer.
- 7 Faites-les frire jusqu'à ce qu'ils soient dorés.



Kaju Barfi

en forme de pomme

by CookwithMoris'

COOK with
MORIS

Nou fierté,
c'est nou
Gato
fait-maison



Gato vinn
pli fondant

Ou gagne
toujours plus

Enn bon labitid
ki zamé sanzé !

Suiv page Farmland pou plus Smart Tips et Recettes



Kaju Barfi

en forme de pomme

Ingrédients :

- 20 g de lait Farmland
- 100 g de sucre
- 50 ml d'eau
- 2 pincées de poudre d'élaïti (Cardamome)
- ½ cuillère à café de colorant alimentaire rouge (plus ou moins selon la couleur)
- ½ cuillère à café de Ghee (+ pour graisser l'assiette)
- Clous de girofle (pour la décoration)
- 140 g Noix de Cajou



Préparation :



- 1 Réduisez les noix de cajou en poudre fine. Attention à ne pas trop mixer, sinon la noix de cajou commencera à libérer son huile.
- 2 Cette étape est facultative, mais si vous le souhaitez, vous pouvez passer la poudre de noix de cajou au tamis pour obtenir une poudre plus fine. Mélangez les morceaux plus grossiers qui restent dans la passoire et tamisez à nouveau, jusqu'à ce que tout soit terminé.
- 3 Dans une casserole, ajoutez l'eau puis le sucre, mélangez et portez à ébullition à feu doux.
- 4 Ajoutez la poudre de noix de cajou, le lait Farmland, la poudre d'élaïti, et mélangez le tout.
- 5 Ajoutez le colorant alimentaire et le ghee.
- 6 Remuez pendant 5-6 minutes, jusqu'à ce que le mélange commence à se détacher de la casserole et à épaissir. Remuez souvent pour que le fond du mélange ne brûle pas.
- 7 Transférez dans un plat ou sur du papier sulfurisé, et laissez refroidir pendant environ 2 à 3 minutes.
- 8 Enduisez vos paumes de ghee, prenez une cuillerée du mélange et commencez à le rouler entre vos paumes pour en faire de petites boules. La pâte sera encore chaude, soyez prudent. Si vous ne supportez pas la chaleur, laissez refroidir plus longtemps, mais il sera plus difficile de les rouler en forme de boule.
- 9 Badigeonnez une assiette de ghee et y déposer les boules de noix de cajou. Ajoutez des clous de girofle sur chacune d'elles.



Le kaju barfi aux pommes finira par devenir plus dur, mais si vous le souhaitez, vous pouvez le placer au réfrigérateur pendant une heure pour qu'il prenne plus rapidement.





Mango Peda

by Kajal Dukhi Goundowry



Nou fierté,
c'est nou
Gato
fait-maison



Gato vinn
pli fondant

Ou gagne
toujours plus

Enn bon labitid
ki zamé sanzé !

Suiv page Farmland pou plus Smart Tips et Recettes



Mango Peda

Ingrédients :

- 1 tasse de lait Farmland
- 3 cuillères à soupe de ghee / beurre clarifié
- 1/2 tasse de lait Farmland
- Quelques brins de jaffran
- 1 tasse de pulpe de mangue
- 1/4 tasse de sucre
- 1/4 tasse de noix de cajou en poudre
- 1/4 de cuillère à café d'élaïti (cardamome) en poudre



Préparation :



- 1 Dans une grande casserole, faites chauffer le ghee, 1/2 tasse de lait Farmland, quelques brins de jaffran et la pulpe de mangue.
- 2 Remuez le tout pour bien mélanger les ingrédients.
- 3 Incorporez le sucre et remuez jusqu'à ce qu'il se dissolve complètement.
- 4 Ajoutez le lait Farmland et la noix de cajou.
- 5 Mélangez bien pour rendre la pâte bien homogène.
- 6 Le mélange épaissit au bout de 5 minutes. Ajouter alors 1/4 de cuillère à café de poudre de cardamome et bien mélanger.
- 7 Au bout de 15 minutes, le mélange commence à se détacher du moule et prend forme. Attention à ne pas trop le cuire, sinon le peda durcit.
- 8 Transférez le mélange sur un papier sulfurisé et étalez la pâte uniformément.
- 9 Ajoutez les amandes et les pistaches concassées, et roulez comme sur la vidéo. Réfrigérez pendant 15 minutes avant de découper.
- 10 Vous pouvez aussi former des boules Peda.
- 11 Décorez avec des pistaches et du safran.





Mauwa Samousa

by Yesha Budhu



Nou fierté,
c'est nou
Gato
fait-maison



Gato vinn
pli fondant

Ou gagne
toujours plus

Enn bon labitid
ki zamé sanzé !

Suiv page Farmland pou plus Smart Tips et Recettes



Mawa Samousa

Ingrédients :

Pour la pâte :

- 400 g de farine
- 2 cuillères à soupe de ghee
- Farine blanche

Pour le mawa

- 2 tasses de lait Farmland
- 1 cuillère à soupe de ghee
- 1/2 tasse de sucre
- 1 cuillère à café de poudre d'élaïti (Cardamome)
- Eau (selon les besoins)

Pour la pâte de ghee :

- 2 cuillères à café de ghee fondu
- 2 cuillères à café de maïzena
- Glaçage facultatif : faire bouillir 3 cuillères à café de sucre et 3 cuillères à soupe d'eau



Préparation :

- 1 Pour préparer la pâte, mélangez la farine et le ghee jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés. Ajoutez de l'eau lentement pour obtenir une pâte souple.
- 2 Couvrez la pâte et laissez-la poser.
- 3 Pour préparer le mawa, faites griller à feu doux le lait Farmland, jusqu'à ce qu'il devienne légèrement brun.
- 4 Ajoutez le ghee, le sucre et la poudre d'élaïti et mélangez bien.
- 5 Ajoutez l'eau lentement pour éviter les grumeaux.
- 6 Continuez à remuer à feu doux, jusqu'à ce que le mélange commence à sortir des bords de la casserole.
- 7 Couvrez le mawa et laissez-le poser.
- 8 Mélangez le ghee et la maïzena pour obtenir la pâte de ghee.
- 9 Divisez la pâte, préparée en étape 1, en 4 morceaux
- 10 Roulez la pâte en un grand disque.
- 11 Badigeonnez le disque du mélange de ghee et enroulez-le.
- 12 Coupez en morceaux et roulez chaque morceau en petit disque.
- 13 Mettez un peu de farce de mawa au centre de chaque disque et scellez les bords.
- 14 Faites frire les samousas au mawa, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
- 15 **Facultatif** : Badigeonnez chaque samousa de mawa avec un peu de sirop de sucre et saupoudrez de jaffran.



Rasmalai au rabri

by Melissa Blackburn



Nou fierté,
c'est nou
Gato
fait-maison



Gato vinn
pli fondant

Ou gagne
toujours plus

Enn bon labitid
ki zamé sanzé !

Suiv page Farmland pou plus Smart Tips et Recettes



Rasmalai au rabri

Ingrédients :

Pour le rabri

- 2 tasses de lait Farmland
- 1 litre d'eau
- 1 conserve de lait condensé
- 1/2 cuillère à café d'élaïti en poudre
- Quelques brins de jaffran
- Pistaches hachées
- 3 cuillères à soupe de sucre blanc

Pour le paneer

- 1,5 litre d'eau
- 3 tasses de lait Farmland
- 2 cuillères à soupe de jus de citron



Préparation :



Préparation du rabri

- 1 Versez le lait Farmland dans une casserole à fond épais et portez à ébullition à feu moyen. Ajoutez le jaffran et continuez à remuer, pour éviter qu'il ne brûle. Incorporez le sucre.
- 2 Cuisinez à petit feu et continuez à remuer, toutes les 2 à 3 minutes. Éteignez la casserole lorsqu'il n'y a plus que la moitié de la quantité de lait condensé et mettez la moitié au réfrigérateur.

Préparation du paneer

- 1 Portez à ébullition l'eau et le lait Farmland. Ajoutez le jus de citron et remuez, jusqu'à ce que le lait caille complètement. Ajoutez plus de jus de citron si besoin et conservez.
- 2 Une fois le lait caillé, égouttez-le dans un linge en coton et rincez le citron à l'eau froide.
- 3 Enveloppez le paneer dans un torchon en rapprochant les bords. Attachez-le et essorez l'excès d'eau. Suspendez le paneer à un crochet pendant 45 minutes pour qu'il s'égoutte complètement.
- 4 Pétrissez ensuite le paneer pour qu'il soit lisse, sans grain et non collant.
- 5 Formez des boules et aplatissez-les délicatement. Si les bords sont fissurés, lissez-les. Couvrez-les et mettez-les de côté.

Préparation du sirop et du rasmalai

- 1 Portez à ébullition 1 litre d'eau avec 1 tasse de sucre (du blanc raffiné).
- 2 Lorsque le sirop commence à bouillir, ajoutez les paneers aplatis.
- 3 Couvrez immédiatement et cuisinez à feu modéré pendant 9 minutes. Les volumes auront doublé.
- 4 Éteignez le feu et laissez poser pendant 20 minutes. Retirez un par un et laissez refroidir.
- 5 Enlever l'excès de sirop avec une spatule et une cuillère. Disposez les boules de paneer dans un récipient, versez-y le rabri refroidi et saupoudrez les pistaches hachées.

Servez et dégustez le rasmalai bien frais.

