Golgappas garnis de dahi

Donne : 12 dahi puri
Temps de préparation : 25 minutes

email | print

By: Raj Thandhi (IG @rajthandhi)

Coquilles de golgappa croustillantes garnies d'un mélange chaud et épicé de pommes de terre et de pois chiches, puis nappées de dahi froid légèrement sucré, de chutney acidulé au tamarin, de chutney vert, d'oignon, de coriandre et de chaat masala. Servir immédiatement après l'assemblage pour que chaque puri demeure croustillant.

Ingrédients:

Garniture intérieure

- 12 coquilles de golgappa
- 1 pomme de terre moyenne, bouillie, pelée et grossièrement écrasée
- ½ tasse de pois chiches cuits, égouttés et légèrement écrasés
- ¼ c. à thé de sel, et davantage au goût
- 1 c. à thé de chaat masala
- ½ c. à thé de graines d'ajowan (ajwain), légèrement écrasées
- ¼ c. à thé de poudre de piment rouge
- 2 c. à soupe d'oignon rouge, haché finement
- 2 c. à soupe de coriandre, hachée

Dahi

- 1 tasse de dahi Khaas
- 1 c. à soupe de sucre à glacer

Chutney aigre-doux au tamarin

- 2 c. à soupe de concentré ou de pâte de tamarin
- 2 c. à soupe de cassonade ou de jaggery
- 4 c. à soupe d'eau tiède
- Une pincée de sel
- Une pincée de poudre de piment rouge

Chutney vert

- 1 tasse bien pleine de coriandre, y compris les tiges tendres
- ½ tasse bien pleine de feuilles de menthe
- 1 petit piment vert (facultatif)
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 2 c. à soupe d'eau
- Une pincée de sel
- Jus d'un demi-citron

Garniture (finition)

- Chaat masala, au besoin
- Coriandre, hachée
- Oignon rouge, haché finement

Préparation:

- Préparer le dahi : Mélanger au fouet le dahi Khaas et le sucre à glacer. Réserver au réfrigérateur.
- Préparer le chutney au tamarin : Dans une petite casserole à feu moyen, mélanger au fouet tous les ingrédients du chutney au tamarin. Laisser mijoter pendant 15 minutes. Réserver et laisser refroidir complètement.
- Préparer le chutney vert : Mélanger tous les ingrédients du chutney vert au mélangeur. Goûter et ajouter du jus de citron pour plus de fraîcheur ou du sel pour équilibrer les saveurs, au besoin.
- Préparer la garniture aux pommes de terre et aux pois chiches : Dans un bol, mélanger la pomme de terre et les pois chiches écrasés avec le sel, le chaat masala, l'ajowan, la poudre de piment rouge, l'oignon rouge haché et la coriandre. Mélanger jusqu'à répartition uniforme de l'assaisonnement. La garniture doit être assez tendre pour pouvoir être insérée dans les puris, sans toutefois être humide.
- Préparer les golgappas : Avec le pouce ou le bout d'une cuillère, casser délicatement le dessus de chaque coquille de golgappa pour y pratiquer une petite ouverture. Celle-ci doit être juste assez grande pour y insérer la garniture.
- Garnir et assembler : Disposer les coquilles de golgappa sur une assiette de service. Insérer environ 1 c. à thé de garniture aux pommes de terre et aux pois chiches dans chaque coquille. Ajouter à la cuillère le dahi sucré, puis un peu de chutney au tamarin et de chutney vert.
- Garnir et servir : Saupoudrer de chaat masala et de poudre de piment rouge, puis garnir de coriandre et d'oignon rouge hachés. Servir immédiatement, pendant que les coquilles sont encore croustillantes.

Conseil pour le service

Pour obtenir un dahi puri plus généreux similaire à celui qui est servi dans la rue, utiliser environ 1 c. à soupe de dahi par coquille et en laisser couler un peu autour de la base. Pour obtenir des golgappas faciles à manger en une bouchée, sans débordement, utiliser moins de dahi et servir les chutneys en accompagnement.