



*Les idées vagues de Snapulk...*

## Dhokla au potiron



- 1 tasse (250ml) de farine de pois chiche, tamisée pour enlever les grumeaux
- 1 tasse (250ml) d'eau
- 1 c. à s. de jus de citron
- 2 piments verts hachés fin
- 1 c. à s. de gingembre frais râpé
- 2 tasses de potiron râpé
- 1 c. à s. d'huile
- 1 c. à c. de bicarbonate
- 1 c. à s. de ghee
- 1 pincée d'asafoetida (je n'en ai pas mis)
- 1 c. à c. de graines de moutarde
- 10 feuilles de curry
- 4-6 c. à s. de noix de coco fraîche râpée (j'ai pris de la sèche, faute de fraîche)
- 2 c. à s. de feuilles de coriandre ciselées
- 1 c. à s. de sucre mélangé avec 60 ml d'eau
- Sel

Mélangez la farine de pois chiche, l'huile, le bicarbonate, le piment, le gingembre, le jus de citron et le sel. Ajoutez l'eau petit-à-petit, puis le potiron râpé. La pâte doit être épaisse, sinon, ajoutez un peu de farine.

Huilez un moule à manqué et versez-y la pâte.

Faites cuire à la vapeur pendant 15 minutes (si une aiguille ou brochette en bois sort du gâteau propre, c'est prêt).

Quand le gâteau a refroidi, coupez-le en carrés ou en losanges.

Saupoudrez de noix de coco et de coriandre.

Faites chauffer le ghee. Ajoutez l'asafoetida, puis les graines de moutarde et les feuilles de curry.

Hors feu ajoutez l'eau sucrée, en faisant attention car le mélange peut gicler.

Aspergez le gâteau de ce mélange ghee/eau sucrée.

## Chutney de coriandre



- 1 bouquet de coriandre
- 2 c. à s. de yaourt nature
- 2 piments verts (selon votre goût)
- 1 oignon, coupé en morceaux
- 1 c. à c. de cumin en grains
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de racine de gingembre
- Le jus d'un demi-citron
- 1 c. à s. de sucre
- Mixez tous les ingrédients ensemble.