



Bricks, beignets, feuilletés
Rolls indiens



1h10 **30 min** **40 min** **0** **414**

TEMPS TOTAL **PRÉPARATION** **CUISSON** **REPOS** **CALORIES**

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la farce

4 Pomme(s) de terre
125 g **Boeuf haché**
2 c. à café **Garam massala**
1 c. à café **Curcuma**
1 c. à café **Graines de cumin**
1 c. à café **Coriandre en poudre**
1 c. à café **Gingembre frais**
1 **Piment(s)**
1 **Gousse(s) d'ail**
1 **Sel**
1 **Poivre**
2 c. à soupe **Beurre clarifié (ghee)**
4 c. à soupe **Eau**

Ingrédients pour la friture

4 c. à soupe **Chapelure**
1 c. à soupe **Farine**
4 c. à soupe **Eau**

Étape 1

Préparation des rolls indiens

- 1** Peler les pommes de terre et les couper en cubes grossiers. Les déposer dans une casserole et recouvrir d'eau froide. Ajouter une pincée de sel, porter à ébullition. Laisser cuire entre 10 et 15 minutes, puis égoutter dans une passoire.
- 2** Pour obtenir un ghee ou beurre clarifié, faire fondre le beurre sur feu très doux puis le laisser reposer. Retirer l'écume qui remonte à la surface avec une écumoire. Prélever le beurre clarifié avec une cuillère à soupe ou une louche, sans toucher au petit lait resté au fond.
- 3** Faire chauffer le ghee dans une poêle. Ajouter l'ail haché, le gingembre, le curcuma, le cumin, le piment coupé en petits morceaux, la coriandre et la moitié du garam masala.
- 4** Faire revenir les épices pendant environ une minute, puis incorporer le boeuf haché. Saler, poivrer et remuer énergiquement avec une cuillère en bois pour que la viande ne s'agglomère pas.
- 5** Laisser cuire pendant 10 minutes. Arroser avec l'eau et baisser le feu au minimum.
- 6** Ecraser les pommes de terre au presse-purée ou avec

une fourchette. Verser dans la poêle contenant la viande, ajouter le reste de garam masala. Mélanger le tout à la cuillère, faire sécher sur feu doux.

50 cl **Huile pour friture**

- 7** Verser le mélange dans un saladier, laisser refroidir à température ambiante. Façonner la farce en petits cylindres avec les mains.
- 8** Faire chauffer l'huile dans la friteuse. Mélanger dans un bol la farine avec l'eau. Y plonger brièvement les rolls, les rouler dans la chapelure puis les faire frire dans l'huile chaude.

Étape 2

Dressage

- 1** Egoutter avec une écumoire et les déposer sur du papier absorbant. Servir les rolls tièdes, croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur.