

Gulab Jamun ou Perles du Kerala

Pour une trentaine de perles
25 minutes de préparation – 12 minutes de cuisson

Ingrédients

8cl de lait entier
2 cuillerées à soupe de beurre fondu
400g de sucre en poudre
120g de lait entier en poudre
1 cuillerée à soupe de semoule de blé fine
2 cuillerées à soupe de farine
1 cuillerée à café de levure chimique
Huile de tournesol
6 gousses de cardamome
2 cuillerées à soupe d'eau de rose
2 étoiles de badiane



Préparation

Versez le sucre en poudre dans une casserole, ajoutez 150cl d'eau et les étoiles de badiane, portez à ébullition et laissez bouillir pendant 5 à 10 minutes. Stoppez la cuisson et ajoutez l'eau de rose.

Ecrasez les gousses de cardamome et récupérez les graines puis pilez-les dans un mortier. Dans un saladier, mélanger le lait en poudre, la cardamome, la semoule de blé, la levure et la farine. Ajoutez le beurre fondu et travaillez l'ensemble du bout des doigts. Incorporez la moitié du lait et mélangez. Ajoutez le reste de lait jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Si la pâte s'effrite ajoutez quelques gouttes de lait supplémentaires.

Divisez la pâte en environ trente parts égales et roulez-les entre vos paumes afin d'obtenir des petites boules.

Faites chauffer 4 cm d'huile dans une sauteuse. Déposez-y les boules de pâtes et faites-les frire jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés.

Egouttez les gulab jamun à l'aide d'un écumoire et épongez-les sur du papier absorbant. Plongez-les dans le sirop de rose et laissez les boulettes s'imbibler jusqu'à ce qu'elles deviennent molles et spongieuses. Laissez-les dans le sirop jusqu'au moment de les servir. Servez les tièdes.