



Aloo tikki est un encas très populaire du nord de l'Inde. Il se mange accompagné de yaourt, de chutney à la coriandre avec quelques morceaux d'oignons frais. A la mode occidentale, il accompagne très bien une salade verte, des crudités et peut être aussi utilisé comme galette végétarienne dans un burger.

Les ingrédients – pour 8 à 10 aloo tikki de taille moyenne

Certains ingrédients comme les épices et les herbes aromatiques peuvent être remplacés par tout autre ingrédients permettant de relever la douceur des pommes de terre.

- 3 grosses pommes de terre (type pomme de terre pour purée)
- 1 tasse de petits pois cuits (facultatif)
- ½ tasse d'oignon coupé en petits morceaux
- Sel
- Le jus d'½ citron
- Piment en poudre ou 1 petit piment frais
- 1 cc de garam masala (mélange d'épices) ou 1 mélange de poudre de cumin, coriandre ou autres (selon les épices que vous avez à disposition)
- ½ tasse de coriandre fraîche hachée (sinon persil, ciboulette ...)
- 1 cs de farine de riz (à défaut de la farine de maïs ou des biscottes écrasées)



La recette

Faire bouillir les pommes de terre avec la peau

Une fois cuites les laisser refroidir puis les peler et les réduire en purée grossièrement

Ajouter les petits pois et tous les autres ingrédients

Mélanger le tout

Faire des petites galettes avec le mélange (pour éviter que le mélange colle trop aux doigts huilez-vous légèrement les mains avant de commencer)

Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle et faire dorer les galettes de chaque côté

Pour plus de croustillant, les galettes peuvent être roulées dans la chapelure avant d'être chauffées à la poêle.