

Chole Masala.

Le *chole masala*, aussi connu sous le nom de *chana masala*. Le *chana masala* est populaire principalement dans le nord de l'Inde et aussi dans le Gujarat. Dans les régions du Gujarat et du Rajasthan, il est communément cuit à sec, avec des épices piquantes. Outre les pois chiches, les ingrédients sont généralement de l'oignon, des tomates hachées, des graines de coriandre, de l'ail, des piments, du gingembre, de la poudre de mangue séchée (*amchur*, parfois orthographié *amchoor*), des graines écrasées de grenade et du *garam masala*.

Ingrédients :

- 1 tasse de pois chiches
- 2 pommes de terre en morceaux
- 2 tomates en morceaux
- 2 cuillères à soupe de feuilles de coriandre
- 1 cuillère à soupe de cumin en poudre
- 2 cuillères à soupe de piment en poudre
- 1 cuillère à soupe de mangue en poudre
- 1 cuillère à soupe de masala
- 1/2 cuillère à café de poivre noir en poudre
- 3 cuillères à café de ghee (beurre clarifié)
- 1 cuillère à café de sel
- 2 feuilles de laurier

Pour le dressage

- 1 tomate en tranches
- 1 piment
- 2 cuillères à soupe de coriandre émincée
- 1 tranche de citron



Préparation :

Faites tremper 1 tasse de pois chiches secs dans l'eau froide toute la nuit ou même pendant 24 heures pour obtenir les meilleurs résultats. Après avoir fait tremper les pois chiches, aussi appelés channa, vous devrez les égoutter et les rincer, puis les placer dans l'autocuiseur. Versez juste assez d'eau pour couvrir les pois chiches. Ajoutez une cuillère à café de sel et 2 feuilles de laurier et faites cuire pendant 20 minutes environ, jusqu'à ce que les pois soient juste un petit peu tendres, ils s'attendriront davantage lorsque vous les ferez frire. Vous pouvez aussi utiliser une casserole profonde si vous n'avez pas d'autocuiseur. Faites chauffer trois cuillères de ghee (beurre clarifié) dans une casserole profonde et placez-y les 2 pommes de terre coupées en morceaux. Faites frire les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles soient tendres, soit environ 10 minutes. Une fois que les pommes de terre sont cuites, retirez-les de la casserole mais laissez-y le beurre. Mettez-les dans la même casserole pendant quelques secondes. Utilisez le restant de ghee dans lequel ont cuit les pommes de terre pour faire frire 1 cuillère à soupe de feuilles de coriandre (*dhania*), 1 cuillère à soupe de cumin (poudre de jeera) et 2 cuillères à soupe de poudre de piment. Faites-les frire pendant 5 minutes. Ajoutez les pois chiches bouillis dans la casserole et mélangez-les bien aux autres ingrédients. Mettez la casserole sur feu doux. Incorporez aussi la poudre de mangue et le poivre noir puis faites cuire pendant 2 minutes. Après avoir fait frire les pois chiches avec les autres épices et le ghee, ajoutez 1 cuillère à soupe de mangue en poudre, 1 cuillère à soupe de chole masala et 1/2 cuillère à café de poivre noir. Mélangez bien les ingrédients. Faites frire pendant 2 minutes. Ajoutez les 2 pommes de terre en morceaux et 1 tomate en morceaux dans la casserole. Lorsque vous avez terminé, versez le contenu de la casserole dans un plat.

Décorez votre plat en disposant des tranches de tomate tout autour du plat, un piment sur le dessus et en saupoudrant le plat de coriandre hachée.