

Rice Fryums

Les Fryums sont une collation salée et croustillante, très populaire dans le sud de l'Inde. Il est généralement pris pendant les repas, en accompagnement des lentilles et du riz. On peut en profiter en saupoudrant de la tomate finement hachée, de l'oignon et de la poudre d'épices et du citron. Les Rice Fryums sont fabriqués à partir de farine de riz

Ingrédients :

Riz cru - 1 tasse
Eau - 2 tasses
Sel - 1 cuillère à café



Préparation :

1. Faire tremper le riz dans suffisamment d'eau pendant environ 2 à 3 heures.
2. Transférer la pâte de riz moulu dans une casserole à fond épais, y compris 2 tasses d'eau et de sel. Cuisiner cette pâte à feu moyen et continuez à remuer. La pâte se transforme en pâte épaisse après quelques temps.
3. Lorsque la pâte est encore chaude et que vos mains peuvent supporter la chaleur, mettez une poignée de pâte dans le presse-pâte. Étalez cette pâte en petits tourbillons sur un chiffon en mousseline de coton. Laissez ces frites de riz sécher au soleil pendant au moins 3 jours. Vous pouvez aussi façonner la pâte autour de tube pour former des Fryums.
4. Lorsqu'ils sont complètement secs, rangez-les dans une boîte hermétique et faites-les frire chaque fois que vous envie de grignoter