



# BOULETTES VADAI OU BOULETTES DE GALETTES (6 PERSONNES)

*Recette réalisée par Sylvia du quartier des Dervallières*

## INGRÉDIENTS

500G	POIS CASSÉS JAUNES
5	OIGNONS
1/4	BOTTE DE CORIANDRE (ÉMINCÉE)
1/2	CUILLÈRE À CAFÉ DE CURRY
1	CUILLÈRE À CAFÉ DE GROS SEL
1	CUILLÈRE À CAFÉ DE GRAINES DE FENOUIL
1	CUILLÈRE À SOUPE DE CRÈME DE RIZ
2	PINCÉES DE BICARBONATE ALIMENTAIRE OU (POUR UNE MEILLEURE DIGESTION) DE POUDRE D'ASAFOETIDA "POUDRE JAUNE"
2	PIMENTS ROUGES (PETIT ET FORT) OU PIMENTS VERTS (PETIT ET DOUX)

## PRÉPARATION

Après avoir laissé tremper 3h nos pois cassés, égouttez-les tout en conservant l'eau. Puis les mixer en y ajoutant le gros sel et le piment. Vous pouvez diluer en y ajoutant très peu d'eau de trempage. Émincer les oignons (en carré) et mélanger à la main la coriandre, les graines de fenouil, le curry, la poudre jaune et la crème de riz et l'incorporer à la pâte de pois cassés.

## CUISSON

Mettre à frire dans un wok pour qu'elles soient immergées à feu moyen de la taille du creux de la main jusqu'à obtention d'une couleur dorée à manger chaud de préférence.

