

# Gulab jamun



✂ Pour 12 boulettes ⌚ Temps de préparation: 5 min 🍳 Temps de cuisson: 7 min

## Ingrédients

### • La pâte

$\frac{3}{4}$  tasse (180 ml) lait en poudre

$\frac{1}{4}$  c.thé (1 ml) poudre à pâte

$\frac{1}{2}$  tasse (125 ml) farine

2 c.table (30 ml) beurre pommade

$\frac{1}{4}$  tasse (60 ml) lait

Quantité suffisante huile végétale pour frire

### • Le sirop

1 tasse (250 ml) sucre

2 tasses (500 ml) eau

1 c.thé (5 ml) jus de citron

5 gousses de cardamone entières

(ou  $\frac{1}{2}$  c.thé de cardamone moulue,

ou de la cannelle)

1 c.table (15 ml) eau de rose



## Conseil

Ce dessert, servi lors des mariages et des grands festivals indiens est traditionnellement parfumé au sirop d'eau de rose. Mais pour l'adapter à notre culture, pourquoi ne pas utiliser du sirop d'érable ?



Recette des Explorateurs  
Ugo Monticone et Julie Corbeil

À table avec Les Grands Explorateurs Tome 2  
Edition ULYSSE

## Préparation

### • La pâte

1 Incorporer dans un grand bol le lait en poudre, la poudre à pâte, la farine, le beurre et mélanger avec vos mains.

2 Ajouter le lait et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme et élastique.

3 Laisser reposer pendant 10 min au réfrigérateur.

### • Le sirop

1 Incorporer dans une casserole le sucre, l'eau et le jus de citron.

2 Avec la lame plate de votre couteau, écraser la cardamone et l'ajouter dans la casserole.

3 Chauffer jusqu'aux petits frémissements, soit 10 min.

4 Après les 10 min, mettre le feu au minimum et laisser reposer sur le rond à feu doux pour que le sirop demeure chaud. Ajouter l'eau de rose ou ses substituts.

5 Chauffer l'huile dans une friteuse à 250°F (120°C°).

### • De retour aux gulab jamun

1 Diviser la pâte en 12 parts. Aplatir chaque part et en faire une boulette bien lisse ( faire rouler les boulettes entre vos paumes avec une légère pression pour éviter les fissures).

2 Immerger les boules dans le bain d'huile chaude. Remuer les boules jusqu'à ce qu'elles soient uniformément dorées, soit environ 8 min.

3 Les égoutter et les plonger dans le sirop chaud pendant au moins 30 min.

4 Laisser reposer à feu doux, car le sirop ne doit pas se caraméliser.

Servir les gulab jamun chauds en les nappant de leur sirop.

