

Recette Facile de Gulab Jamun Mauricien : Irrésistiblement Doux et Moelleux !

Le Gulab Jamun est plus qu'un simple dessert ; c'est une tradition chérie qui incarne l'esprit de célébration, notamment pendant Diwali à Maurice. Cette friandise riche et indulgente possède une texture moelleuse et spongieuse, infusée d'un délicat arôme de cardamome, ce qui en fait un favori parmi beaucoup. Sa couleur dorée profonde, obtenue par la friture et le trempage dans un sirop parfumé, ajoute à son attrait. Préparés avec amour et soin, ces délices sont généralement réalisés avec l'huile Rani de Moroil, un choix apprécié des Mauriciens, surtout pendant les célébrations de Diwali.

À Maurice, où les traditions culinaires s'entrelacent magnifiquement avec les festivités culturelles, le Gulab Jamun occupe une place spéciale dans le cœur des habitants. Contrairement à la version indienne, l'adaptation mauricienne est unique par sa forme de balle, offrant une touche distinctive qui la distingue.



Ingredients



Sirop :

- ☐ 2 tasses d'eau
- ☐ 2 tasses de sucre
- ☐ ½ citron ou tranches d'orange
- ☐ 2 cuillères à soupe de poudre de cardamome

Pâte :

- ☐ 2 tasses de farine
- ☐ 1 cuillère à café de levure chimique
- ☐ ½ cuillère à café de bicarbonate de soude
- ☐ 1 tasse de lait
- ☐ 1 cuillère à soupe de poudre de cardamome
- ☐ 2 cuillères à soupe d'huile ou de ghee

Directions

- 1 Pour préparer le sirop, ajoutez l'eau, le sucre et le citron dans une casserole moyenne et portez à ébullition à feu moyen.
- 2 Après environ 10 minutes, lorsqu'il bout, ajoutez la poudre de cardamome, éteignez le feu et laissez refroidir.
- 3 Pour préparer la pâte, mélangez la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le lait, la poudre de cardamome et l'huile ensemble. Pétrissez pour obtenir une pâte douce.
- 4 Formez de petites boules de pâte et façonnez-les en forme de balle.
- 5 Faites frire dans l'huile jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 6 Trempez les gulab jamun dans le sirop pendant quelques minutes puis retirez-les.

Servez immédiatement ou conservez dans un récipient hermétique pendant jusqu'à 7 jours.

Avertissement : C'est hautement addictif, vous pourriez tout manger !

