

# **ALOO TIKKI & RAÏTA** *INGRÉDIENTS pour 4 pers.*

## Pour les aloo tikki

- 3 pommes de terre
- 115 g petits pois surgelés
- 1 cuillère à café curry
- 2 cuillères à café garam masala
- 1 cuillère à café cumin moulu
- 1 cuillère à café gingembre moulue
- 1 bouquet coriandre
- 2 càs chapelure
- 4 càs farine



## Pour le raïta

- 2 yaourts à la grecque
- 1/2 concombre
- ou 1 carotte
- 1 cuillère à café gingembre moulu
- 1 cuillère à café coriandre moulue
- 1 cuillère à café cumin moulu
- 1 bouquet menthe
- sel et poivre

## INSTRUCTIONS

### Le raïta

- Pelez le concombre et coupez-le en deux dans la longueur. A l'aide d'une petite cuillère, retirez tous les pépins puis râpez-le. Mettez le concombre râpé dans une passoire avec un peu de sel et laissez dégorger 20 minutes.
- Mélangez le yaourt avec les épices, salez et poivrez à votre goût. Ajoutez la coriandre ciselée grossièrement. Pressez le concombre pour retirer l'excédent d'eau et ajoutez-le à la préparation. Réservez au frais.

### Les aloo tikki

- Faites cuire les pommes de terre à l'eau puis pelez-les et écrasez-les grossièrement.
- Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez bien. Formez de petites boules aplaties que vous ferez dorer à la poêle dans un peu d'huile.
- Egouttez sur un papier absorbant puis servez accompagné du raïta.

