



Cuisine et
dépendances

Khaman : gâteau indien salé



Une cuisson à la vapeur pour un gâteau c'est étonnant mais le gâteau cuit bel et bien et plutôt rapidement avec une mie qui reste moelleuse et ne sèche pas. C'est un plat assez original - voire spécial- avec la saveur marquée de la farine de pois chiches qui ne plaira pas forcément à toutes les bouches, mais trempé dans une bonne sauce tomate relevée ou un jus de légume, c'est plutôt bon. Je pense que je garderai surtout le concept de la cuisson pour d'autres gâteaux sucrés.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 125 g de farine de pois chiches
- 1 grosse pincée de levure de boulanger déshydratée
- 1 yaourt
- 1/2 cuil à café de curcuma
- 2 cuil à café de sucre
- 10 ml de jus de citron
- 1 pincée de gingembre en poudre
- sel et poivre

En accompagnement : une sauce tomate ou une sauce à la coriandre (voir recette [ici](#))

Préparation :

Faire tiédir 150 ml d'eau et verser la levure de boulanger dedans. Laisser pendant 10 min, le mélange va mousser.

Mélanger la farine avec le yaourt, le sel, les épices et le sucre. Ajouter l'eau et la levure et mélanger. Laisser lever au moins 2H dans un endroit tiède (près d'un radiateur, four à micro-ondes, etc.).

Mettre un fond d'eau dans un cocotte minute et porter à ébullition.

Verser ensuite le pâte dans un moule à manqué. Placer le moule dans un panier vapeur ou un fond de la cocotte sur un support pour éviter que l'eau n'éclabousse le gâteau.

Laisser cuire 15 à 20 min (vérifier la cuisson avec une pique en bois : le gâteau est cuit quand elle

ressort sèche).

Démouler le gâteau et laisser refroidir sur une grille.

Servir froid ou tiède, coupé en tranches en accompagnement d'une sauce tomate ou d'un plat de légumes.

Le 21 Septembre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/09/21/19095528.html>