

LADDOU

*Friandise au beurre
et à la farine de pois chiches*

Krishna avait un ami pâtre nommé Madhumangala, qui était si friand de *laddous*, qu'il en mangeait plus que quiconque, et en redemandait toujours. On peut prendre ceci comme une indication pour préparer cette sucrerie en ample quantité, afin que personne ne soit déçu.

250 g de farine de pois chiches
225 g de beurre
200 g de sucre glace
25 g de noix de coco râpée
50 g de noix ou d'amandes non salées et hachées
1/2 cuillerée à café de muscade en poudre
(ou 1 cuillerée à café de cannelle en poudre)

Dans une poêle où vous avez fait fondre le beurre, faites cuire doucement la farine de pois chiches pendant 15 à 20 minutes tout en remuant, jusqu'à ce que la pâte brunisse et embaume l'air. Ajoutez alors les noix, le coco râpé et la muscade en poudre; mélangez consciencieusement pendant quelques minutes, puis retirez du feu. Incorporez intimement le sucre glace à l'aide d'une fourchette et laissez un peu refroidir. Faites de votre pâte des boulettes d'environ 3 cm de diamètre ou, si vous le préférez, étalez-la sur un plat et découpez-la en petits carrés ou losanges.

Le *laddou* est en général si apprécié qu'il s'avère sage d'en prévoir une bonne quantité — un geste qui fera le régal de vos amis.

Préparation et cuisson: 30mn.