

## Halva : Gâteau à la semoule

C'est la **recette du dessert indien halwa ou halva**. C'est une sorte de **gâteau de semoule indien délicieux**.



### Ingrédients :

- 100g Semoule fine
- 1/4 litre d'eau
- 50g Sucre (blanc ou brun)
- 10 noix de cajou nature
- 10 raisins blancs secs
- Quelques amandes pilées
- 2 c. à s. de beurre indien ghee \*
- 2 gousses de cardamome verte (ou cardamome en poudre)

### Préparation :

Faire dorer la semoule dans une poêle à feu doux pendant 10mn en remuant continuellement. Sortir la semoule dans un saladier et réserver.

Dans la poêle, mettre le ghee, les noix de cajou, les raisins, la semoule et mélanger pendant 3mn à feu moyen.

Ajouter l'eau et mélanger. Ajouter le sucre et mélanger. Ajouter la cardamome et mélanger.

Graisser un plat, mettre le halva dedans et l'aplatir à l'aide d'une spatule. Décorer le avec les amandes.

\*On peut le remplacer par de l'huile de tournesol. Le ghee est préparé en faisant mijoter dans une casserole à fond épais de la crème fraîche ou du beurre non salé que l'on aura préalablement fait fondre à feu doux. Après quelques minutes d'ébullition lente, les substances grasses solides se séparent du gras liquide sous forme d'une mousse jaunâtre accompagnée de particules blanchâtres composées de caséine, de petit lait et d'impuretés du beurre qu'il faut ôter peu à peu au moyen d'une petite passoire ou d'une simple cuillère. Lorsque toutes ces impuretés ont été enlevées, on obtient un liquide d'une belle couleur dorée : le ghee. En refroidissant, ce liquide devient semi-solide.

À la différence du beurre, le ghee peut être conservé durant de longues périodes sans réfrigération s'il est stocké dans un conteneur étanche. Sa texture, sa couleur et son goût dépendent de la provenance du lait et de la durée de l'ébullition. En Inde, le ghee est généralement obtenu à partir du lait de vache mais peut également provenir du lait de chèvre ou de buffle d'eau.