

SHIRO WAT

Ingrédients

1. 120 ml d'huile
2. 120 ml de farine de pois chiche
3. 2 oignons moyens en purée
4. 1 tomate « roma » en purée
5. 4 gousses d'ail hachées
6. 30 ml de niter kibbeh (Beurre éthiopien épicé et clarifié)
7. 600 ml d'eau
8. 15 ml d'épice « berbere »
9. 5 ml d'ail en poudre
10. ¼ cuillère à dessert de sucre
11. Sel selon le goût
12. Un piment jalepeno haché en option

Cuisson

- Faire chauffer une marmite à fond épais à feu moyen. Ajouter la purée d'oignons et faire revenir jusqu'à ce qu'ils deviennent secs et commencent à prendre de la couleur, environ 4 à 5 minutes. Ajouter l'huile et le berbere, faire revenir 1 à 2 minutes jusqu'à ce que ce soit parfumé.
- Ajouter la purée de tomate et l'ail émincé, faire revenir 2 à 3 minutes.
- Commencer à fouetter la moitié de la farine de pois chiche, ajouter peu à peu 250 ml d'eau. Fouetter le reste de la farine avec 250 ml d'eau, fouetter jusqu'à ce que le mélange devienne très onctueux. Ajouter un peu d'eau si vous aimez votre Shiro plus léger.
- Chauffer jusqu'à ce que le Shiro commence à mijoter. Ajouter le niter kibbeh, l'ail en poudre, le sucre et le sel, tout en remuant.
- Mijoter 5 à 10 minutes à feu doux jusqu'à ce que les saveurs se combinent et que l'huile se sépare doucement du shiro.
- Garnir avec le piment si désiré
- Servir sur injera frais.