

Biryani d'Agneau

Préparation : 40 min

Cuisson : 1h00

Personnes : 4

Ingrédients :

- 1kg de viande d'agneau
- 2 verres de riz basmati
- 100g de beurre clarifié (ghee)
- 1 yaourt brassé
- 2 tomates
- 5 oignons moyens
- 5 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre (25g)
- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de feuilles de coriande
- sel, poivre
- 10 de cumin
- 1 pincée de safran
- 5g de muscade
- 5g de fenouil en poudre
- 10g de coriande en poudre
- 4 gousses de cardamome
- 1 petit bâton de cannelle
- 4 clous de girofle
- 1 ou 2 petits piment
- 1 citron vert

Préparation :

Dans un mortier écraser le piment avec l'ail et le gingembre.

Laver et couper les tomates en 8. Couper les oignons en dès. Hacher grossièrement les feuilles de coriande et de menthe.

Dans un faitout faire revenir la viande en morceaux avec les oignons dans la moitié du beurre puis ajouter le mélange ail, gingembre, piment, les feuilles de menthe et de coriande, le yaourt, le jus de citron, les tomates, la coriande en poudre, le cumin, le fenouil $\frac{3}{4}$ de cuillerée à café de sel, le safran, la cardamome, la cannelle, les clous de girofle. Mélanger avec une cuillère en bois et laisser mijoter pendant 10 min.

Allumer votre four à 200°C.

Faire revenir dans une casserole le riz dans l'autre moitié du beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter 4 verres d'eau salé. A mi-cuisson, verser le riz dans le faitout avec la viande.

Mettre sur le feu ; à l'ébullition, éteindre, couvrir la cocotte avec son couvercle, mettre au four pour 40 mn.

Suggestion :

Vous pouvez ajouter au moment de servir des raisin sec et des noix de cajoux que vous aurez fait revenir à la poêle avec de l'oignon.