



Riz Biryani, chou-fleur & petits pois

Cette recette de riz biryani est emblématique de la cuisine indienne et pakistanaise. Préparé avec des légumes et du riz basmati parfumé aux épices.

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

500 g de riz basmati
150 g carotte
2 poivrons verts
2 oignons
1 chou-fleur
200 g de petit pois
(congelés)
4 clous de girofle
6 c. à s. de feuilles de
menthe
120 g de noix de cajou
6 gousses de cardamome
2 étoiles de badiane
1 c à c. de curcuma
1 c. à c. de cannelle
2 pincées de filaments de
safran
100 g de beurre clarifié
100 g de raisins secs
sel et
12 grains de poivre noir

MODE DE PRÉPARATION

- Détaillez le chou-fleur en rosettes et cuisez-le, al dente, à la vapeur al dente
- Versez le riz dans un grand bol et recouvrez-le largement d'eau froide. Brassez-le à la main, changez l'eau et recommencez plusieurs fois, jusqu'à ce qu'elle soit claire. Laissez ensuite le riz tremper 1 h, puis égouttez-le.
- Faites cuire le riz 8 à 10 min dans un grand volume d'eau bouillante salée, en le gardant un peu ferme. Vérifiez la cuisson en le goûtant, puis égouttez-le à nouveau. Réservez.
- Faites tremper les raisins secs 15 min dans un bol d'eau bouillante. Égouttez-les. Concassez grossièrement les noix de cajou.
- Écrasez la cardamome, la badiane, les clous de girofle et le poivre au pilon, pour les réduire en poudre. Épluchez les oignons, les carottes et les poivrons, taillez-les en petits dés de 5 mm.
- Faites revenir les épices écrasées 5 min à feu moyen avec le beurre, dans une sauteuse. Ajoutez les légumes, le curcuma, la cannelle et le safran, salez, versez 10 cl d'eau et laissez mijoter 5 min à feu doux.
- Ajoutez le riz, les raisins et les noix de cajou, le chou-fleur et les petits pois mélangez et réchauffez bien l'ensemble, 2 ou 3 min.
- Servez dans des plats chauds.