

Biryani à l'agneau

Cette recette provient d'un livre intitulé 'Cuisine et vins de France'

Ingredients :

300 ml riz Basmati

800 g. d'agneau, désossé si possible, coupé en cubes d'un po.

150 g. beurre

2 oignons, hachés finement

1 morceau de gingembre frais de 2 po. de longueur, pelé et râpé

2 pincées de filaments de safran

½ c. à thé de cardamome moulu (ou 8 graines de cardamome)

¼ c. à thé de clous de girofle moulus (ou 4 clous de girofle)

1 c. à table cumin moulu

¼ c. à thé de graines d'anis moulues (ou trois étoiles d'anis)

½ c. à table de cannelle moulue (ou un bâton de cannelle)

1 c. à table de curcuma moulu

1 tasse d'eau salée (1 c. à thé de sel diluée dans une tasse d'eau bouillante).

Faire infuser les filaments de safran dans 300 ml d'eau bouillante.

(Je préfère les épices moulus, mais si vous utilisez les épices non-moulues, les faire moudre au moulin à café ou piler dans un mortier cardamome, clous, anis, cumin et cannelle)

Mélanger dans un petit plat la cardamome, clous de girofle, anis, cumin et cannelle.

Éplucher et râper le gingembre. Le faire revenir dans la moitié de la quantité de beurre avec les oignons.

Ajouter les morceaux d'agneau et le curcuma et faire revenir 10 minutes, en remuant souvent. Réserver.

Préchauffer le four à 350° F ou 400° F., selon la personnalité du four (je l'ai toujours mis à 350° F et ça fonctionne pour nous).

Faire fondre le reste du beurre. Y faire revenir le mélange d'épices pendant 3 minutes. Ajouter le riz. Continuer de remuer

le mélange jusqu'à ce que riz devienne blanchi (quelques minutes). Ajoutez-y la tasse d'eau salée. Bien mélanger et retirer du feu.

Dans un plat allant au four (plat Corning ou plat creuset) de 4 litres, verser la moitié du mélange de riz et arroser avec la moitié de l'eau au safran. Poser la viande au centre et couvrir avec le reste du mélange de riz et le reste de l'eau safranée. Couvrir et faire cuire au four 40 minutes.

Le Biryani est prêt lorsque tout le liquide a été absorbé et que le riz est tendre.

Vous pouvez décorer le biryani d'une étoile d'anis.

Sauce au yaourt:

250 ml de yaourt nature
1 c. à table de miel liquide
½ c. à thé de coriandre moulu
½ c. à thé de menthe séchée
sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients et placer dans un plat sur la table pour permettre aux invite-es de se server eux-mêmes.