

Recette du Briyani : un repas de fête

Le Briyani est un plat délicieux souvent associé à un repas de fête.

Il faut compter 2 h 30 de préparation dont 1 h de cuisson.

Ingrédients pour 6 personnes

1 poulet de 1,5 Kg

2 boîtes de 400 ml de lait de coco

750 g d'oignons

400 g de tomates

1 bol de petits pois ou 5 oeufs durs

4 verres de riz basmati

Bouquet de menthe, Feuilles de coriandre

2 ou 3 feuilles de laurier

12 clous de girofle

1 cuil à café de safran

3 graines de cardamome

5 étoiles d'anis

2 bâtons de cannelle

30 g de beurre + 2 cuil d'huile

A passer au mixer

2 têtes d'ail épluchées et dégermées

1 pouce de gingembre frais,

quelques petits piments verts (selon les goûts)

1 cuillère à café de graines de fenouil (anis vert)

Préparation

Découper le poulet. Préparer ail (enlever le germe) gingembre

Couper les tomates en longueur et en quartiers (enlever le blanc).

Mixer gingembre, ail, fenouil vert, piment.

Couper en longueur de grosses lamelles d'oignons.

Effeuille la menthe.

Dans une grande marmite en fonte, faire fondre à feu moyen 30 g de beurre et 2 cuil d'huile

Faire revenir cannelle, anis, girofle, cardamome

Y faire dorer le poulet à feu moyen, (ne pas trop le frire)

Ajoutez le safran

Quand la chair du poulet commence à se fendre, ajouter les feuilles de laurier concassées, les oignons, les épices mixées

Laisser mijoter 3 mn

Ajouter la moitié de feuilles de menthe puis les tomates

Laisser mijoter

Verser 4 verres de lait de coco et 1.5 verre d'eau + 1.5 cuillerée à café de sel

Ajouter les petits pois ou des oeufs durs (facultatif)

Quand la cuisson reprend à gros bouillons, ajouter en pluie 4 verres de riz déjà lavé et légèrement trempé. Mélangez délicatement. Laisser cuire à feu moyen.

Pendant ce temps allumer le four à 180 / 200°

Quand les gros bouillons reviennent dans la marmite, remuer le riz des cotés vers le centre, du bas vers le haut, sans casser le riz, en soulevant délicatement à partir du rebord de la marmite

Couvrir et cuire à feu très doux 5 mn.

Vérifier la consistance (si trop mouillée, enlever le surplus de liquide) Re mélanger délicatement avant d'éteindre le feu.

Ajouter le reste de menthe

Mettre la marmite avec son couvercle à 180° pendant 5 à 10 mn au four

Eteindre le four et remuez à nouveau délicatement de bas en haut.

Parsemer de feuilles de coriandre et de menthe ciselées finement.

Briyani de crevettes :

Mêmes ingrédients et préparation : à la place des morceaux de viande, faire revenir les grosses crevettes décortiquées et déveinées. Attendre qu'elles prennent une belle couleur orangée avant de passer à l'étape suivante.

Sauce d'accompagnement: la Raïta ou le PaDchéDi (en tamoul)

2 pots de yaourt nature (125 g)

1 pincée de sel

Jus d'un quart de citron

Fouetter le tout et incorporer 1 carotte râpée finement

Ou des oignons, ou du concombre râpé et pressé.