

POULET BIRYANI

Cours du 7 novembre 2018 – Intervenante Latifa

Ingrédients pour 18 personnes

3 kg de cuisses de poulet
2 kg de riz basmati
1 kg d'oignons
2 carottes râpées
2 tomates râpées
Huile ou beurre

Epices

3 bâtons de cannelle
2 badianes (anis étoilé)
5 clous de girofle
4 capsules de cardamomes vertes
1 capsule de safran
1 CS de gingembre en poudre
1 CS de paprika doux
1 CS de poivre noir moulu
1 CC de curcuma
¼ CC de cumin
Laurier

Préparation

1. Laver le riz plusieurs fois ; le laisser tremper dans l'eau 30 mn environ
2. Faire roussir les oignons émincés dans un peu d'huile ou de beurre ; réserver
3. Dans la même casserole, ajouter un peu d'huile et faire revenir les épices
4. Ajouter le poulet ; verser de l'eau à hauteur ; couvrir et laisser cuire à feu doux ; remuer de temps en temps ; réserver
5. Ajouter le riz égoutté, remuer pour nacrer le riz, ajouter de l'eau (1 volume de riz pour 2 volumes d'eau) ; couvrir et baisser le feu ; cuire 20 mn environ ; goûter et poursuivre la cuisson si besoin
6. Badigeonner le poulet avec de l'huile et du beurre ; mettre à dorer au four
7. Au moment de servir, ajouter les oignons au riz ; remuer ; poser le poulet sur le riz

