

Biryani d'agneau



Plat **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 45 mn

Repos : 15 mn

Cuisson : 1 h

C'est un plat très parfumé.

Ingrédients

- 700 g d'épaule d'agneau coupée
- 3 oignons rouges émincés
- 1 cc de gingembre
- 1 cs de curcuma
- 1 cs de cumin
- 1 bâton de cannelle
- 4 clous de girofle
- 2 étoiles de badiane
- 12 gousses de cardamome
- 1 cc de pistils de safran
- 200 g de riz basmati
- 150 g de ghee - ou ghi
- 1 bouquet de persil
- sel

Préparation

- 1 Mettre à chauffer dans une cocotte un peu de ghee, les oignons émincés, le gingembre, les gousses de cardamome fendillées, le curcuma et le cumin. Mélanger 2 minutes.
- 2 Faire infuser les pistils de safran dans 30 cl d'eau tiède et passer au chinois. Réserver.
- 3 Ajouter la viande à la cocotte et mélanger pendant 10 minutes à feu vif.
- 4 Faire fondre le reste de ghee dans une casserole et ajouter la cannelle, les clous de girofle et les étoiles de badiane.
- 5 Faire rissoler 1 minute et ajouter le riz. Le faire revenir 3 minutes et ajouter 25 cl d'eau. Saler, remuer et verser le riz dans la cocotte avec la viande. Ajouter à ce moment là l'eau safranée.
- 6 Verser l'ensemble dans un plat. Enfourner 30 minutes à 220°C (th.7-8). Le riz ne doit pas sécher, ajouter de l'eau si nécessaire.
- 7 En fin de cuisson, ajouter le persil ciselé, remuer et servir.
- 8 Le ghee (ou ghi) est un beurre clarifié utilisé pour la cuisine indienne. Comme je n'en ai pas trouvé, j'ai utilisé de l'huile d'olive à la place.

Proposé par



celine

cerise est mon pseudo, j'aime cuisiner, les animaux, la lecture culinaire, la nature, les gens sincères bien que ne puisse pas être à 100 pour 100, la paix entre les personnes, exploser de rire, les étoiles, être couché sur l'herbes avec mes animaux et ma fille mon maris.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

