



## POULET INDIEN BIRYANI

### RIZ BASMATI – INGRÉDIENTS

- 200 g de riz basmati
- 2 litres d'eau
- 1 petite feuille de laurier
- 1 bâton de cannelle de 5 cm
- 3 gousses de cardamome verte
- 2 clous de girofle

### POULET BIRYANI – INGRÉDIENTS

- 500 à 600 g de poulet (mélange de cuisses et de poitrine)
- 3 cuillerées à soupe d'huile
- Sel
- 2 oignons de taille moyenne, tranchés finement
- 1 anis étoilé
- Une pincée de safran trempé dans 2 cuillerées à café de lait et 1 cuillerée à soupe de beurre clarifié
- 3 cardamomes vertes
- 1 cardamome noire
- 1 feuille de laurier
- 4 clous de girofle
- 1 bâton de cannelle de 2,5 cm
- ½ cuillerée à café de graines de cumin
- 1 cuillerée à soupe de pâte d'ail au gingembre
- ¼ de cuillerée à café de curcuma en poudre
- 2 cuillerées à café de biryani masala ou de poulet masala en poudre
- ¾ à 1 cuillerée à café de piment rouge en poudre
- 1 tasse de yaourt
- 1 poignée de feuilles de menthe finement hachées
- 1 poignée de feuilles de coriandre finement hachées

### RIZ – PRÉPARATION

1. Lavez le riz plusieurs fois jusqu'à ce que l'eau soit claire. Laissez tremper pendant 20 minutes dans le Saladier de 2 litres. Égouttez.
2. Portez 2 litres d'eau à ébullition dans la casserole de 3 litres. Déposez le laurier, la cardamome et les clous de girofle dans l'eau.
3. Quand l'eau bout, ajoutez un peu de sel et le riz égoutté.
4. Laissez cuire pendant 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit cuit. Égouttez dans une passoire, puis jetez les grandes épices solides ou conservez-les dans le riz.

### POULET BIRYANI – PRÉPARATION

1. Pendant la cuisson du riz, faites revenir les oignons avec de l'huile dans la marmite iCook de 4 litres. Une fois dorés, mettez-en ¼ de côté dans un bol.
2. Baissez le feu et faites revenir le laurier, l'anis étoilé, les graines de cumin, les clous de girofle et la cardamome avec le reste de l'oignon frit dans la marmite.
3. Ajoutez la pâte d'ail au gingembre et faites revenir jusqu'à ce que l'odeur crue ait disparu.
4. Ajoutez les morceaux de poulet et faites revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils deviennent blancs.
5. Saupoudrez le reste des épices par-dessus : sel, masala, curcuma et piment rouge en poudre. Mélangez bien. Mettez le couvercle et laissez cuire à feu doux ou moyen pendant 4 minutes.
6. Versez sur le yaourt et mélangez bien. Mettez le couvercle et laissez cuire à feu moyen jusqu'à ce que la viande soit bien cuite et que le curry ait épaissi. Ajoutez du sel

### MÉLANGE DE POULET ET DE RIZ

1. Graissez le Faitout de 8 litres et le couvercle et préchauffez le four à 180 °C.
2. Déposez le poulet cuit dans le faitout et la moitié des feuilles de menthe hachées par-dessus.
3. Étalez le riz cuit de façon homogène sur le poulet. Saupoudrez par-dessus le ¼ des oignons frits, le reste des feuilles de menthe et de coriandre et le safran trempé.
4. Couvrez hermétiquement le faitout et laissez cuire pendant 20 à 25 minutes.
5. Servez le poulet biryani avec le yaourt.