



RIZ BIRYANI SAUCE INDIENNE

INGREDIENTS

300g de riz basmati
2 oignons
3 gousses d'ail
3cm de gingembre
200g de pulpe de tomates
1CS de cumin
piment de Cayenne
400g de haricots rouges cuits
40g de beurre
3 yaourts natures
1 bouquet de coriandre
4CS de noix de coco râpée
4 œufs durs
noix de cajou
sel

Verser le riz basmati dans une casserole avec 6dl d'eau salée. Porter à ébullition à feu vif, remuer, couvrir et laisser cuire à feu doux 10min. Eteindre et réserver.

Préchauffer le four à 200°.

Dans une poêle, faire dorer les oignons émincés. Ajouter les gousses d'ail hachées, le gingembre frais haché fin, la pulpe de tomates, le cumin, 1cc de piment de cayenne, saler et cuire à feu doux 5min. Ajouter les haricots rouges en boîte.

Dans un plat allant au four beurré, verser 1/3 du riz, étaler 1/2 mélange haricots, recouvrir d'1/3 de riz, la moitié restante de haricots, puis le reste du riz par-dessus. Semer le beurre en noisettes. Recouvrir et bien fermer de papier aluminium et enfourner 20min.

Dans un bol, mélanger les yaourts natures, 2/3 de la coriandre hachée, la noix de coco râpée, 1 pincée de cayenne, du sel. Semer sur le dessus cumin et cayenne.

Sortir le plat du four.

Disposer dessus 6 œufs durs coupés en 2, le reste de coriandre et des noix de cajou concassées.

Déguster accompagné de la sauce yaourt.