



RIZ BIRYANI SAUCE INDIENNE

INGREDIENTS POUR 6 PERSONNES

500g de haricots rouges cuits
300g de riz basmati
300g de pulpe de tomates en dés
2 oignons
3 gousses d'ail
2,5cm de gingembre
3 gousses de cardamome
2CS de cumin en poudre
2cc de piment de cayenne
40g de beurre
huile d'olive
3 yaourts natures
1 bouquet de coriandre fraîche
2CS de noix de coco râpée
1cc de grains de cumin
15 amandes raisins secs

Verser le riz dans une casserole de 6dl d'eau, porter à ébullition et laissez cuire 10min à couvert. Eteindre et réserver.
Préchauffer le four à 200°.
Chauffer l'huile dans une sauteuse. Dorer les oignons émincés.
Mixer ail, gingembre, cardamome. Ajouter aux oignons avec la pulpe de tomates, le cumin, le piment de cayenne. Saler et cuire à feu doux 5min.
Ajouter les haricots.
Verser 1/3 du riz dans un plat allant au four beurré. Etaler dessus la moitié des haricots; recommencer et terminer par une couche de riz.
Semer sur le dessus les 40g de beurre en mini-noisettes. Concasser les amandes et les disposer dessus. Ajouter les raisins secs.
Recouvrir d'une feuille d'aluminium et bien fermer.
Enfourner 20min.
Préparer une sauce avec dans un bol le yaourt, les 2/3 de la coriandre hachée, la noix de coco râpée, du piment et du sel.
Semer dessus des grains de cumin et du piment.
Sortir le plat du four et déguster accompagné de sauce.