

<http://www.recettesdusudfaciles.com>

Biryani au poulet



Pour 4 personnes :

- 50 g de raisins secs
- 300 g de petits pois
- 400 g d'escalopes de poulet
- 1 gousse d'ail
- 15 g de gingembre
- 20 g de beurre
- 1 c. à soupe de curry
- 250 g de riz basmati
- 40 g de noix de cajou non salées

Dans un bol d'eau tiède, laisser gonfler les raisins secs. Ecossez les petits pois. Découpez en lanières les escalopes de poulet.

Hachez la gousse d'ail et râpez le gingembre. Dans une cocotte, faites chauffer 20 g de beurre et faites revenir l'ail et le gingembre avec une cuillère à soupe de curry pendant 1-2 min et incorporez le poulet. Mélangez pour bien l'enrober d'épices.

Rincez le riz basmati, égouttez-le puis versez-le dans la cocotte. Ajoutez les petits pois et mouillez avec 55 cl d'eau bouillante. Couvrez et laissez cuire à feu doux 20 min jusqu'à absorption.

Grillez les noix de cajou. Placez le riz dans un plat et mélangez-le avec les raisins secs et les noix de cajou. Servez sans attendre.