

POULET BIRYANI au rice cooker

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre De Personnes : 4

Préparation : 10 min / Cuisson : 15 min / Attente : 1h

Difficulté : Très Facile

INGRÉDIENTS

• 2 blancs de poulet • 1 yaourt nature (bulgare) • 200 g de riz basmati • du bouillon de légumes (1 cube et de l'eau bouillante) • 1 oignon • 2 gousses d'ail • 2 càs de lentilles corail • 1 capsule de safran • 1 càc de cardamome en poudre • 4 clous de girofle • 1 bâton de cannelle • 1 càc de graines de cumin • 1 cm de gingembre frais râpé • 30 g de beurre coupé en petits cubes • sel

RÉALISATION

Couper le poulet en petits cubes. Dans un plat creux (ou mieux dans un tuper), verser le yaourt, ajouter l'oignon haché, l'ail pelé, dégermé, haché, le safran, le gingembre râpé, le cumin, la cardamome, les clous de girofle, le bâton de cannelle et un peu de sel. Ajouter le poulet, mélanger, filmer (ou fermer la boîte et mélanger en secouant) et réserver au frais 1h.

Rincer le riz sous l'eau froide, bien égoutter et verser sur le poulet mariné. Mélanger.

Déposer les dès de beurre dans la cuve du rice cooker. Verser le riz et le poulet dessus. Arroser de bouillon pour couvrir jusqu'à 1 cm en dessous des ingrédients.

Mettre en route le rice cooker ... et laisser cuire.

Parsemer de coriandre fraîche au moment de servir si vous aimez.