

Riz biryani aux légumes



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 30 mn

Le biryani est un plat indien à base de riz préparé avec des épices, de la viande, des œufs ou des légumes. Le mot "biryani" est dérivé du mot persan beryā qui signifie frit ou grillé.

Ingrédients

- 300 g de riz
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- gingembre frais
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à café de cumin
- 1 cuillère à café de graines de moutarde
- 250 g de carottes
- 250 g de petits pois surgelés
- sel
- feuilles de laurier

Préparation

- 1 Mesurez le riz et préparez 1 fois et demi son volume en eau. Pelez, lavez et hachez l'oignon et l'ail. Pelez, lavez et coupez la carottes en petits dés. Pelez et râpez un peu de gingembre frais.
- 2 Faites revenir le riz dans une sauteuse avec le beurre. Lorsqu'il devient translucide ajoutez-y, l'oignon, l'ail le gingembre tout en remuant. Ajoutez aussi les graines de moutarde, les carottes et les petits pois.
- 3 Mouillez avec l'eau. Ajoutez alors le cumin, les feuilles de laurier, les clous de girofle, le bâton de cannelle et le curcuma. Salez. Remuez et amenez à ébullition.
- 4 Couvrez et laissez cuire à feu doux jusque le riz ait tout absorbé le liquide! Bon appétit!

Proposé par



lesbonsrestaurants

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

