



Biryani safran et légumes dorés

Le *biryani* est un repas de banquet. Il a un côté somptueux avec le safran, l'eau de rose et les épices chaleureuses. Cela demande un peu de temps de préparation, mais une fois au four, vous pouvez le laisser cuire tranquillement. L'eau de rose divise l'opinion : j'adore ça, mais cela rappelle à certains le parfum de leur grand-mère. Mais sa douceur florale est équilibrée par les riches épices dans cette recette. Si malgré tout, vous n'êtes pas convaincu, n'en mettez pas.

C'est un plat majestueux, que l'on peut manger seul avec quelques chutneys et pickles de légumes en accompagnement. Mais il trouve aussi sa place, chez moi, sur les grandes tablées, en compagnie de plusieurs currys de légumes.

Préchauffez le four à 220 °C (200 °C en chaleur tournante).

Mettez la cardamome, la cannelle, les clous de girofle, la noix muscade, les graines de fenouil, le laurier et le safran dans une casserole avec 700 ml d'eau. Portez à ébullition, coupez le feu puis couvrez et laissez infuser. Lorsque le bouillon a refroidi, versez-y l'eau de rose si vous en utilisez.

Ajoutez 1 c. à soupe du ghee (ou du beurre ou de l'huile de coco) dans une grande cocotte allant au four avec couvercle. Passez-la rapidement au four pour faire fondre le ghee, puis ajoutez-y les oignons et remettez au four pour 10 à 15 min, jusqu'à ce que les oignons soient marron clair et commencent à croustiller. Ajoutez le gingembre et l'ail dans la cocotte et enfournez pour 2 min.

Ajoutez le curcuma, le *garam masala* et les légumes racines râpés dans la cocotte et remuez, en ajoutant un peu de ghee (ou de beurre ou d'huile de coco) si nécessaire. Remettez au four de 5 à 10 min jusqu'à ce que les légumes soient juste tendres. Transférez-les dans un saladier, ajoutez les herbes et salez et poivrez généreusement. Essayez la cocotte avec 1 feuille de papier absorbant.

Passez la cocotte au four puis faites-y fondre le ghee (ou le beurre ou l'huile de coco) restant. Ajoutez le riz et passez-le au four quelques minutes, jusqu'à ce qu'il soit brillant. →

POUR 4 À 6 PERSONNES
EN TANT QUE PLAT PRINCIPAL,
PLUS AU SEIN D'UN BUFFET

8 capsules de cardamome
1 petit bâton de cannelle
4 clous de girofle
Quelques pincées de noix
muscade râpée
1 c. à café de graines de fenouil
3 feuilles de laurier
1 grosse pincée de stigmates
de safran
1 ou 2 c. à café d'eau de rose
(facultatif)
4 c. à soupe de ghee, de beurre
ou d'huile de coco
4 oignons pelés et coupés
en rondelles fines
5 cm de gingembre frais pelé
et haché finement
3 gousses d'ail pelées et hachées
finement
1 c. à café de curcuma moulu
½ c. à café de *garam masala*
400 g de légumes racines
(carotte, courge butternut,
pomme de terre...) râpés
Les feuilles de 2 brins de menthe
hachées grossièrement
1 petit bouquet de coriandre
haché grossièrement
300 g de riz basmati
50 g d'amandes effilées
Sel, poivre

← Filtrez les $\frac{2}{3}$ du bouillon aux épices dans la cocotte. Couvrez et faites-la cuire au four pendant 5 ou 6 min, ou jusqu'à absorption totale du liquide. Sortez du four.

À présent, assemblez le *biryani*. Cela demande un peu de concentration, restez avec moi. Transférez les $\frac{2}{3}$ du riz dans un saladier, en laissant le dernier tiers étalé dans le fond de la cocotte. Filtrez dessus le reste du bouillon aux épices.

Versez à présent $\frac{1}{3}$ du mélange de légumes dans la cocotte, sur le riz resté au fond. Déposez un deuxième $\frac{1}{3}$ du riz (soit la moitié du riz transféré dans votre saladier) sur les légumes. Couvrez d'une nouvelle couche de légumes.

Couvrez avec le reste de riz, puis terminez par la dernière couche de légumes. Saupoudrez d'amandes effilées. Couvrez d'un couvercle bien ajusté puis enveloppez le plat de papier d'aluminium de façon bien serrée, afin que le riz cuise avec la vapeur.

Enfournez pour 40 min, en baissant la température du four à 190 °C (170 °C en chaleur tournante) au bout de 20 min. Passez une fourchette dedans pour aérer et mélanger le plat avant de servir.

