



Biryani aux crevettes

Temps de préparation : 60 minutes

Niveau : moyen

Ingrédients pour 4 personnes :

540 g de queues de crevettes Black Tiger Easy-peel Bio

250 g de riz basmati

3 gousses d'ail hachées

2 oignons rouges ciselés

1 c. à c. de gingembre frais haché

1 c. à c. de coriandre en poudre

1 c. à c. de curcuma en poudre

1 c. à c. de cumin en poudre

1 c. à c. de piment doux ou fort

1 c. à c. de Garam Massala

8 graines de cardamome vertes

4 clous de girofle

1 bâton de cannelle

1 yaourt nature

1/2 c. à c. de pistil de safran ou en poudre

2 feuilles de laurier

Sel, poivre, huile d'olive et beurre



Garniture :

20 g de pistaches concassées

20 g de pignons de pin rôtis

20 g de graines de grenade

20 g de cranberries

20 g de menthe ciselée

20 g de coriandre ciselée

Préparation :

1. Décongeler puis décortiquer les crevettes en conservant le bout de la queue puis réserver au réfrigérateur.

2. Chauffer une casserole sur feu moyen avec un filet d'huile d'olive et une noisette de beurre. Suer 1 oignon rouge ciselé (sans coloration) puis ajouter le riz et le faire translucide 2 à 3 min. Couvrir d'eau (environ 1 fois et demie le volume de riz) et rajouter les graines de cardamome, les feuilles de laurier, le bâton de cannelle, les clous de girofle, les pistils de safran et laisser cuire le riz à couvert environ 15 min. en remuant régulièrement puis maintenir au chaud après cuisson.

3. Chauffer une poêle ou un Wok sur feu moyen avec un filet d'huile d'olive. Faire revenir l'oignon rouge ciselé, l'ail et le gingembre hachés. Ajouter la coriandre, le curcuma, le cumin, le piment en remuant une bonne minute sans faire brûler les épices. Ajouter les crevettes et laisser cuire 3 à 4 min puis ajouter en dernier le jus de citron, le yaourt et le Garam Massala et laisser mijoter encore 3 à 4 min. jusqu'à ce que les crevettes soient cuites.

4. Ajouter les crevettes au riz maintenu chaud et mélanger le tout délicatement.

5. Dresser l'ensemble dans un grand plat familial ou sur une assiette bien chaude puis parsemer avec les graines de pistaches concassées, les pignons de pins rôtis, les graines de grenade et cranberries. Décorer avec quelques feuilles de menthe et de coriandre ciselées.