



Préparation

1. Laver le riz et le faire tremper dans de l'eau froide pendant au moins 1 heure.
2. Mixer tous les ingrédients ensemble pour obtenir le mélange aux herbes.
3. Retirer la peau du poulet, le couper en gros morceaux et le mélanger avec le yogourt, le sel, le poivre, 2 cs du mélange aux épices, la pâte d'ail et de gingembre et 1 à 2 cs du mélange aux herbes. Laisser mariner au moins 1 heure.
4. Couper les oignons en lamelles et les faire dorer dans l'huile.
5. Répartir le poulet au fond du cuiseur à riz et verser le mélange aux herbes par-dessus. Ajouter la moitié du riz égoutté, parsemer de la moitié des oignons et verser un peu de beurre fondu par-dessus. Répéter l'opération.
6. Verser le bouillon assaisonné par-dessus et arroser de lait au safran.
7. Cuire dans le cuiseur à riz.

Raïta

1. Râper le concombre ou le hacher à l'aide d'un robot ménager.
2. Envelopper le concombre râpé dans un torchon et presser pour éliminer l'excès d'eau.
3. Mélanger tous les ingrédients.
4. Servir frais.

Servir avec

- un Zweigelt 2024
- un Levin Pinot Noir

Biryani au raïta



Ingrédients

- 3 à 4 oignons
- huile pour faire revenir les oignons
- 50 g de ghee ou de beurre fondu
- 1 à 2 cs de pâte d'ail et de gingembre
- sel et poivre
- 250 g de yogourt
- 1 kg émincé de poulet
- mélange l'épices selon vos goûts: cumin, cardamome, curcuma, graines de coriandre, anis étoilé, clous de girofle, feuille de laurier
- 2 grandes tasses de riz basmati
- safran mélangé à un peu de lait
- 1 tasse de bouillon de poule corsé

Mélanges aux herbes

- 1 bouquet de menthe
- 1 bouquet de coriandre
- 1 piment vert
- 1 tomate
- le jus d'1 citron
- 1 cc de sel
- 5 à 6 gousses d'ail

Raïta

- 250 ml de yogourt nature
- ½ concombre
- une poignée de feuilles de menthe
- une grosse pincée de sel
- ½ à 1 piment vert, épépiné et finement haché (facultatif)