

Riz biryani à l'Émietté de thon Zanzibar



4 personnes

10 min préparation

15 min cuisson

Les ingrédients

1 boîte de 160 g d'Émietté de thon Zanzibar la belle-iloise
300 g de riz
1 oignon jaune
1 gousse d'ail
1 cuillère à café de curcuma
1 pincée de cumin
3 graines de cardamome
1 anis étoilé
1 bâton de cannelle
1/2 grenade
50 g de noix de cajou
Le jus d'un citron vert
1/2 botte de coriandre
1/2 botte de menthe
Sel et poivre

Les étapes

- 1- Dans une casserole, faire cuire le riz à l'eau bouillante pendant 20 minutes et égoutter (la veille, c'est encore mieux)
- 2- Éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Dans un faitout, les faire dorer avec un filet d'huile d'olive
- 3- Ajouter le curcuma, le cumin, les gousses de cardamome écrasées, l'anis étoilé, la cannelle
- 4- Ajouter le riz cuit et bien mélanger tous les ingrédients. Laisser cuire pendant 5 minutes tout en remuant régulièrement
- 5- Égrainer la grenade, et concasser les noix de cajou, hâcher la coriandre et la menthe. Ajouter le tout dans le riz hors du feu. Saler, poivrer et mélanger
- 6- Arroser de jus de citron vert, ajouter l'Émietté de thon Zanzibar, mélanger à nouveau et servir

