Biryani de poulet au safran et aux oignons dorés

Un plat de fête indien : poulet mariné au yaourt, riz basmati parfumé et oignons dorés. La marinade se prépare en quelques secondes au Thermomix.

6 personnes	30 min préparation	45 min cuisson	75 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 800 g de cuisses de poulet désossées
- 200 g de yaourt nature
- 3 gousse d'ail
- 20 g de gingembre
- 2 c. à soupe de garam masala
- 1 c. à café de curcuma
- 2 oignons
- 30 g d'huile
- 350 g de riz basmati
- 1 pincée de safran
- 4 c. à soupe de lait chaud
- 2 bâtons de cannelle
- 1 c. à café de sel

Préparation

1. Mettre l'ail et le gingembre dans le bol, puis hacher.
   5 sec / vitesse 7
2. Ajouter le yaourt, le garam masala, le curcuma et le sel, puis mélanger.
   10 sec / vitesse 3
3. Verser sur le poulet coupé en morceaux et laisser mariner 1 heure au frais.
4. Rincer le bol, y mettre les oignons en quartiers et l'huile, puis faire dorer.
   10 min / 120°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Cuire le riz 6 minutes dans de l'eau salée avec la cannelle, puis l'égoutter. Faire infuser le safran dans le lait chaud.
6. Dans une cocotte, superposer poulet mariné, oignons dorés, riz et lait au safran.
7. Fermer hermétiquement avec un torchon et le couvercle, puis cuire 35 minutes à feu très doux.

Le conseil de Tiha
Ferme bien la cocotte avec un torchon sous le couvercle pour que la vapeur reste à l'intérieur.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, à réchauffer à couvert.