

# Byriani crevette

**Préparation** : 15 minutes

**Cuisson** : 40 minutes

1,5 kg de crevettes  
600 g de riz basmati (1 verre par personne)  
2 pommes de terre moyennes  
2 yaourts naturels  
1 cuillère de gingembre (poudre)  
1 cuillère d'ail déshydraté  
sel  
2 grains de poivre noir  
poivre de cayenne  
2 cuillères à soupe de jus de citron vert  
4 piments verts clairs [optionel]  
2 oignons  
cardamome  
clous de girofles  
1 bâton de cannelle  
2 cuillères à café de safran  
lait chaud  
1 pincée de garam masala (épices)

Faire revenir les oignons émincés finement dans de l'huile.

Jusqu'à ce qu'ils jaunissent.

Laissez-les de côté et écrasez-les quand ils ont refroidi.

Faire revenir les pommes de terres en petits morceaux dans la même huile.

Préparer une mixture avec les oignons écrasés, les pommes de terre, le yaourt, la menthe, l'ail, le poivre de cayenne et une (ou 2 ) pincée de sel (et les piments éventuellement).

Faites mariner les crevettes dans la sauce obtenue pendant 3 heures au moins.

Dans une casserole, faite cuire le riz, pas complètement, avec la cannelle, la cardamome, les clous de girofle, le poivre noir, le garam masala et sel.

Quand le riz est à moitié cuit: dans un fait-tout, mettre 1 couche de riz et les crevettes marinées.

Finir par le riz restant et un peu d'huile.

Mélanger le safran dans un peu de lait chaud (1 verre) puis verser sur le plat.

Couvrir le plat et faire chauffer 5-6 minutes. à feu vif puis laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

Remarques : 1- On peu aussi utiliser un plat à tajine, au four. 2- Les dosages sont approximatifs, mieux vaut goûter régulièrement pour rectifier les épices.

