

Byriani de légumes

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 40 minutes

julienne de légumes (à acheter toute prête ou à faire soi-même avec carottes, pommes de terre, petits pois, céleri, haricots, fèves...) compter à peu près 100 g par personne

1 gros oignon

une boîte de tomates concassées (une petite pour 2/3 personnes), ou de la sauce tomate déjà toute prête

du lait de coco (une petite boîte pour 2/3 personnes)

de la pâte de curry (disponible au rayon cuisine exotique des supermarchés)

la crème fraîche épaisse, ou un yaourt suivant la consistance de la sauce

riz basmati

Faire fondre l'oignon à feu moyen, puis ajoutez le curry (plus ou moins suivant votre courage :), les tomates et le lait de coco petit à petit.

Laisser mijoter une dizaine de minutes à feu moyen, puis ajouter la julienne de légumes.

Faire mijoter plus ou moins longtemps en fonction de la nature de la julienne. En

gros, si les légumes sont congelés ou frais, compter 30 à 40 min. S'ils sont précuits, un quart d'heure suffit.

Mélanger avec le riz, cuit séparément.

Remarques : Il est bien sûr possible de rajouter de la viande coupée en dés (volaille, veau...) ou du poisson si vous n'êtes pas végétarien !

