

# Riz biryani au poulet



# Riz biryani au poulet



Portions : 10



Prep & Cuisson : 50 minutes

## Ingrédients

1/4 tasse (60 ml) d'huile d'olive  
2 oignons, hachés  
2 gousses d'ail, hachées  
2 c. à soupe (30 ml) de gingembre frais haché  
2 c. à thé (10 ml) de cumin en poudre  
2 c. à thé (10 ml) de garam masala  
1 c. à thé (5 ml) de curcuma moulu  
2 tasses (500 ml) de riz Basmati  
4 tasses (1 L) de bouillon de poulet réduit en sodium  
2 tasses (500 ml) de petits pois surgelés, décongelés

## Présentation :

30 oz (900 g) Lanières de poitrine de poulet rôti au four entièrement cuites de Reuven (code produit 11102)  
2/3 tasse (150 ml) de noix de cajou grillées hachées  
2/3 tasse (150 ml) de coriandre fraîche hachée

## Instructions pour la préparation

Chauffer l'huile dans une grande casserole à feu moyen. Cuire les oignons, l'ail, le gingembre, le cumin, le garam masala et le curcuma pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que les oignons soient ramollis et les épices soient parfumées. Ajouter le riz et remuer pour bien enrober les grains. Incorporer le bouillon de poulet et porter à ébullition. Réduire à feu doux, couvrir et faire cuire 15 minutes ou jusqu'à ce que le riz soit tendre et le liquide soit absorbé. Incorporer les pois, couvrir et cuire 1 minute. Défaire à la fourchette.

**Présentation :** Préparer les Lanières de poitrine de poulet rôti au four selon les indications sur l'emballage. Pour chaque portion, placer 1 1/2 tasse (375 ml) du mélange de riz dans une assiette. Ajouter 2,4 oz (67 g) des bandes de poulet cuites, 1 1/2 c. à soupe (22 ml) de noix de cajou hachées et 1 c. à soupe (15 ml) de coriandre hachée.

