

Hashwat al rouz

(agneau haché au riz et aux amandes)



Pour 4 personnes :

200 g de viande d'agneau hachée

300 g de riz basmati

20 g de beurre

1 oignon haché

100 g d'amandes émondées

50 g de pignon de pain

1 cube de bouillon de volaille

70 cl d'eau

Sel et poivre

Huile d'olive

1 CC de cardamome moulue - 1 CC de cumin - 1 CC de sumac (*fac*)

Coriandre (ou persil plat) et citron pour la déco

- faire chauffer l'eau et y faire fondre le bouillon de volaille.
- Faire revenir la viande à sec, avec les épices, le poivre et un peu de sel (attention, le bouillon l'est déjà).
- Ajouter le beurre et l'oignon ciselé.
- Poursuivre la cuisson, 5 minutes, afin que la viande prenne une belle couleur dorée. Verser le riz et mouiller avec la totalité du bouillon.
- Cuire à couvert, à feu doux, pendant 15 minutes environ. Le riz doit absorber tout le bouillon.
- Mettre de l'huile à chauffer dans une poêle et y faire griller les amandes 3 à 4 minutes. Rajouter ensuite les pignons. Une fois qu'ils sont dorés, les débarrasser sur du papier absorbant et les incorporer au riz à la viande.
- Arroser de jus de citron, décorer de pluches de coriandre (ou de persil plat) et servir.

