

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



Qatar

Nom de la Recette :

Pour :

Temps de cuisson :

Ingrédients :

- 1 poulet
- 2 tasses de riz basmati
- ½ tasse d'oignons blancs coupés en cube
- ½ tasse de tomates coupées
- ¼ tasse de basilic coupé
- 1 cuillère à soupe d'ail râpé
- 1 cuillère à soupe de gingembre râpé, ½ tasse de gingembre en poudre
- 2 piments verts
- 4 cuillères à soupe de Qatari Bazaar (mélange d'épices)
- 1 tasse de graines de cumin
- 1 tasse de coriandre (graines)
- ½ tasse de lime séchée noire
- ½ tasse de poivre noir
- ½ tasse de cannelle
- ½ tasse de curcuma
- 1 cuillère à soupe de safran

Machboos

4 personnes

60 minutes



Préparation :

- 1) Préparez vos ingrédients : Hachez l'oignon, combinez le gingembre, l'ail et les piments dans un bol.
- 2) Lavez le riz avant de le faire tremper dans l'eau pendant une heure.
- 3) Faites chauffer l'huile dans une grande marmite à feu moyen-vif et ajoutez les épices, le Qatari Bazaar, l'ail, le gingembre, les tomates, le poivron vert, le citron, le sel et laissez reposer jusqu'à ce que tout soit mélangé et que l'eau se soit évaporée.
- 4) Coupez le poulet en deux et ajoutez-le dans la marmite jusqu'à ce que le mélange ait coloré le poulet des deux côtés.
- 5) Ajoutez 3 tasses d'eau bouillante et réduisez à feu doux, couvrez et laissez mijoter pendant 40 minutes.
- 6) Retirez le poulet de l'eau, mettez-le au four, sur une plaque et faites-le cuire à 190 °C pendant 10 minutes.
- 7) Retirez la moitié de l'eau de la marmite avant d'ajouter le riz et laissez bouillir à feu doux pendant 10 minutes jusqu'à ce que le riz soit cuit et ait absorbé le liquide.
- 8) Remuez toutes les 5 minutes.
- 9) Transférez le poulet et le riz dans un plat.