

safran oct8bre occitan

<http://www.oct8bre.fr>

recette et photographie de <http://bombay-bruxelles.blogspot.com>

Pulao de crevettes au safran

Ingrédients

500g de grosses crevettes décortiquées
(réserver les carcasses et les têtes)
1 tasse (250ml) de riz basmati
1 oignon, émincé
2 gousses d'ail, émincées
3 cm de gingembre, émincées
2 càs de ghee

2 feuilles de laurier
5 clous de girofle
5 gousses de cardamome
5 cm de casse ou de cannelle
1 càc de poivre en grains
1 càc de safran
Sel

Méthode

Laisser tremper le riz avec 1 càc de sel dans de l'eau chaude pendant au moins 1 heure.

Faire cuire les carcasses et les têtes des crevettes avec 500ml de l'eau bouillante pendant 15 minutes.

Passer le fumet en appuyant pour récupérer tous les sucs.

Compléter si nécessaire avec de l'eau pour obtenir 500ml de fumet.

Faire tremper le safran dans le fumet bouillant.

Faire chauffer le ghee.

Ajouter le laurier, les clous de girofle, les cardamomes, la casse et le poivre.

Ajouter le sel, l'oignon, l'ail et le gingembre et les dorer.

Egoutter le riz et l'ajouter au mélange d'épices en remuant délicatement pour ne pas casser les grains.

Ajouter le fumet, mélanger, porter à l'ébullition et cuire pendant environ 8 minutes à feu doux.

Juste avant la cuisson du riz ajouter les crevettes

Terminer la cuisson de riz et de crevettes à couvert

Servir chaud avec une salade et un raïta (salade au yaourt).

<http://www.oct8bre.fr/recettes+fr.html>