

# Riz biryani à l'Émietté de Thon Zanzibar



4 personnes

10 min préparation

15 min cuisson

## Les ingrédients

**1 boîte de 160 g** d'Émietté de thon Zanzibar la belle-iloise  
**300 g** de riz  
**1** oignon jaune  
**1 gousse** d'ail  
**1 cuillère à café** de curcuma  
**1 pincée** de cumin  
**3 graines** de cardamome  
**1** anis étoilé  
**1 bâton** de cannelle  
**1/2** grenade  
**50 g** de noix de cajou  
**Le jus** d'un citron vert  
**1/2 botte** de coriandre  
**1/2 botte** de menthe  
Sel et poivre

## Les étapes

- 1- Dans une casserole, faire cuire le riz à l'eau bouillante pendant 20 minutes et égoutter (la veille, c'est encore mieux)
- 2- Éplucher et hacher l'oignon et l'ail. Dans un faitout, les faire dorer avec un filet d'huile d'olive
- 3- Ajouter le curcuma, le cumin, les gousses de cardamome écrasées, l'anis étoilé, la cannelle
- 4- Ajouter le riz cuit et bien mélanger tous les ingrédients. Laisser cuire pendant 5 minutes tout en remuant régulièrement
- 5- Égrainer la grenade, et concasser les noix de cajou, hâcher la coriandre et la menthe. Ajouter le tout dans le riz hors du feu. Saler, poivrer et mélanger
- 6- Arroser de jus de citron vert, ajouter l'Émietté de thon Zanzibar, mélanger à nouveau et servir

