

BIRYANI AUX LÉGUMES

30
min

Préparation

20
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Préchauffez le four à 200°C (thermostat 7).
- 2- Taillez les courgettes et les aubergines en 2 puis émincez-les. Épluchez et épépinez les poivrons puis taillez-les en dés. Épluchez les champignons et taillez-les en quartiers. Ciselez le coriandre.
- 3- Mettez tous les légumes sur une plaque avec un filet d'huile et l'**Ail en poudre McCormick**, assaisonnez et enfournez pendant 15 min pour que les légumes soient bien grillés.
- 4- Émincez les oignons. Dans une casserole, avec un filet d'huile faites suer les oignons, ajoutez 8g de **Curry Madras McCormick**, faites-les chauffer quelques secondes puis ajoutez le yaourt.
- 5- Faites cuire le riz à l'étouffée avec le bouillon et 2g de **Curry Madras McCormick**.

Dressage:

Dressez le riz, disposez les légumes au centre, ajoutez la sauce et parsemez de coriandre.

Le Plus du Chef:

Le **Curry Madras McCormick** peut être remplacé par 10g de **Indian Curry Medium McCormick** ou 20g de **Curry Doux McCormick**.



INGRÉDIENTS (10 portions)

- 500g de riz basmati
- 150cl de bouillon de légumes
- 10g de **Curry Madras McCormick**
- 200g de poivrons rouges
- 200g de courgettes
- 100g d'oignons
- 300g de yaourt grec
- 300g de champignons de Paris
- 300g d'aubergines
- 5g d'**Ail en poudre McCormick**
- 1 botte de coriandre
- 3cl d'huile d'olive
- 3g de poivre
- 6g de sel

CURRY INDIEN D'AGNEAU AUX POMMES DE TERRE, ÉPINARDS ET PETITS POIS

INGRÉDIENTS (10 portions)

- 2kg d'épaule d'agneau désossée
- 1.2kg de pommes de terre
- 400g de petits pois surgelés
- 400g d'épinards surgelés
- 2l de bouillon de légumes
- 75g d'oignon
- 7,5cl d'huile d'olive
- 18g de **Indian Curry Medium Mc Cormick**
- 3g de poivre
- 6g de sel
- 1 botte de coriandre

20
min

Préparation

65
min

Cuisson

Préparation:

- 1- Épluchez et émincez finement les oignons.
- 2- Dans une cocotte, avec un filet d'huile, mettez-les à suer. Assaisonnez. Incorporez les cubes de viande, laissez colorer 5 min.
- 3- Ajoutez le **Indian Curry Medium McCormick**, couvrez de bouillon de légumes et mélangez. Laissez mijoter environ 30 minutes à couvert.
- 4- Épluchez les pommes de terre, rincez-les et coupez-les en quartiers. Déposez-les dans la cocotte. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire, couvrez et continuez la cuisson environ 30 minutes.
- 5- Ajoutez les petits pois et les épinards 5 minutes avant la fin de la cuisson. Rectifiez l'assaisonnement.

Dressage:

Dressez les morceaux d'agneau et les légumes dans une assiette creuse au centre et parsemez de coriandre ciselée.

Le Plus du Chef:

Pour un plat un peu plus corsé, ajoutez 2 petits piments ciselés.