

KABULI PALAU

Ingrédients :

- 500 g de riz basmati
- 1 dl d'huile
- 2 oignons hachés
- 1 poulet en morceaux
- 3 carottes
- 100 g de raisins secs
- 2 c. à café de cumin en poudre
- Poivre et sel



Préparation :

1. Eplucher les carottes et les couper en lamelles dans le sens de la longueur (un peu comme des grosses carottes râpées)
Faites chauffer dans une casserole un peu d'huile avec le sucre et ajoutez les carottes. Laissez dorer environ 10 minutes et réservez.
2. Dans la même huile, faites revenir 5 min les raisins secs jusqu'à ce qu'ils gonflent. Réservez.
3. Dans une grande casserole, émincez les oignons et les faire dorer dans un centimètre d'huile pendant quelques minutes, le temps qu'il soient translucides.
4. Rajoutez la viande et laissez cuire en les retournant de temps en temps.
5. Une fois que la viande est bien dorée, ajoutez de l'eau pour recouvrir la couvrir. Ajouter les épices, le sel et le riz.
Laissez bouillir pendant 5 min. L'eau n'est pas encore complètement absorbée.
6. Ajoutez les carottes et les raisins au-dessus de la préparation.
Fermez bien le couvercle à l'aide d'un torchon et laissez cuire à feu doux pendant 30 min.
7. Pour servir, placer en dôme, le riz, la viande, les carottes et les raisins sur un grand plat.

FIRNI (CRÈME DESSERT AFGHANE)

Préparation : 20 min environ

Temps de repos : 2 heures minimum

Ingrédients (pour 8 petits pots) :

- 1 litre de lait
- 100 g de sucre
- 50 g de maïzena
- 1 cuillère à café de cardamome moulue
- 25 g de pistaches hachées finement
- 25 g d'amandes en poudre



Préparation :

1. Diluer la farine de maïs avec un peu d'eau (il faut que le mélange soit assez liquide).
2. Faire chauffer le lait dans une casserole. Quand il est chaud, mais non bouillant, verser le sucre (on peut sucrer plus ou moins selon les goûts). Bien brasser.
3. Quand le lait est sur le point de bouillir, ajouter lentement le mélange de farine et d'eau en remuant constamment avec un fouet.
4. Porter à ébullition, ajouter la cardamome, baisser le feu et faire mijoter pendant 5 minutes en remuant de temps en temps.
5. Verser dans un plat creux ou des ramequins et décorer avec les amandes et les pistaches.