

## Gratin de dinde biryani



*traduit et adapté d'une recette du magazine Good Food d'Avril 2011, "chicken biryani bake"*

Pour 4 personnes et des restes pour le lendemain :

Prep 10 min

Cuisson 1h15

1 petit kilo de sauté de dinde (4 blancs et 4 cuisses désossées dans la recette d'origine qui était pour 8)  
1 gros oignon  
4 csoupe de pâte de curry biryani  
Environ 300g de chou-fleur  
environ 500g épinards frais  
1 grosse poignée de champignons de Paris  
1 boîte de 400g de pulpe de tomate  
1 boîte de 400g de pois chiches  
200g yaourt (j'ai pris du vrai yaourt grec, pas du yaourt à la grecque)  
400g de riz thaï  
environ 5 csoupe d'amandes effilées  
environ 700ml bouillon de volaille  
QS sel, poivre, huile végétale neutre. Ou d'olive.

Commencer par mettre le riz à cuire selon votre méthode préférée. Pour moi ce fut à la casserole. 1 volume de riz pour 2 volumes d'eau, sel, porter à ébullition, quand ça bout (attention, ça mousse et ça déborde !) baisser le feu au minimum, couvrir et compter 10 minutes. C'est prêt.

En même temps, faire chauffer un peu d'huile dans une grande sauteuse ou une cocotte en fonte (pas besoin de couvercle). Y faire revenir la dinde à feu vif. Saler. Quand la dinde est dorée, réserver dans un récipient adapté.

Pendant ce temps, peler et émincer l'oignon en fines lamelles. Détacher les bouquets de chou-fleur et les recouper éventuellement pour qu'ils aient à peu près la même taille. Peler les champignons et les couper en 2, les plus gros en 4.

Quand la sauteuse est vide, jeter l'excédent de gras, remettre éventuellement un peu d'huile "neuve". Sur feu moyen, faire sauter les oignons jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent puis jusqu'à légère coloration. Ajouter la pâte biryani, les champignons et le chou-fleur, mélanger, ajouter la dinde. Ajouter aussi la boîte de tomate et le bouillon de volaille ainsi que les pois chiches, laisser mijoter sans couvrir environ 30 minutes, jusqu'à ce que le chou-fleur soit presque entièrement tendre. Pendant ce temps, laver et essorer les épinards.

La recette indique que le niveau de liquide doit tout juste recouvrir les morceaux et de remettre un peu d'eau si ce n'est pas le cas... Bien que le niveau ait été un peu inférieur à celui demandé, je n'ai pas ajouté d'eau.



Ôter du feu puis ajouter le yaourt.  
Assaisonner, goûter, rectifier.

Préchauffer le four à 220°C/200°C chaleur tournante/gaz 7.

Monter le gratin en couches.

Au fond d'un plat de taille adaptée ou de 2 plats plus petits, monter les couches successives en commençant par 1/3 des feuilles d'épinard, puis 1/3 du curry de dinde, puis 1/3 du riz, puis 1/2 du reste d'épinard, 1/2 du reste de curry puis 1/2 du reste de riz, et enfin le reste de chaque. Saupoudrer des amandes effilées.

Enfourner pour 20 à 25 minutes.