



Riz à l'aubergine façon biryani

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [RIZ](#) - [VÉGÉTARIEN / VÉGANE](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 25 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive
- 2 aubergines Graffiti, coupées en cubes
- 1 petit oignon rouge, haché finement
- 2 gousses d'ail du Québec, pelées et hachées
- 10 ml (2 c. à thé) de garam masala
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) de cumin moulu
- 1 tasse de riz basmati
- 2 tasses de bouillon de poulet sans sodium (ou de bouillon de légumes)
- 125 ml (1/2 tasse) d'amandes effilées non-salées
- Menthe et coriandre fraîche, au goût
- Quartiers de citron
- Sel et poivre du moulin, au goût

Préparation

1. Dans un grand poêlon, chauffer l'huile à feu moyen vif. Ajouter les dés d'aubergine. Cuire de 3 à 5 minutes, en remuant, ou jusqu'à ce que l'aubergine soit bien dorée. Saler et poivrer.
2. Ajouter l'oignon rouge et cuire pendant 2 minutes. Ajouter ensuite l'ail et les épices, et cuire pendant 1 minute, ajouter de l'huile, au besoin.
3. Ajouter le riz et bien mélanger. Ajouter le bouillon de poulet, porter à ébullition et réduire le feu. Couvrir et laisser mijoter pendant 10 à 15 minutes, ou jusqu'à ce que le riz soit cuit.
4. Garnir avec les amandes et les herbes, et servir aussitôt, accompagné des citrons.