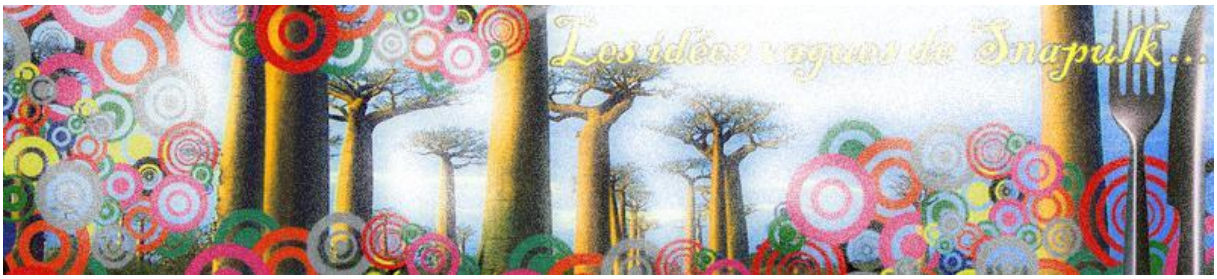

Riz pilaf iranien à l'agneau et aux cerises

Pour 4 personnes

3 tasses de riz basmati
4 c. à s. de beurre (ou de ghee, c'est mieux)
40 g de noix décortiquées
1 tasse de raisins secs blonds
1 poignée d'amandes effilées
300 g de cerises
1 oignon rouge émincé
700 g d'épaule d'agneau désossée
1/2 c. à c. de filaments de safran
Sel, poivre

Rincez le riz 3 fois jusqu'à ce que l'eau soit claire, puis mettez-le à tremper dans de l'eau salée pendant au moins une heure, idéalement toute une nuit.
Mettez les filaments de safran à tremper dans un demi-verre d'eau chaude. Ensuite, faire bouillir une grande quantité d'eau (comme pour les pâtes) et versez dedans le riz en pluie. Faites le cuire environ 7 minutes, jusqu'à ce qu'il soit *al dente*. Il doit rester un peu croquant, car il finira de cuire dans un deuxième temps. Egouttez-le, réservez.
Dans une sauteuse, faites chauffer 1 c. à s. de beurre à feu moyen. Ajoutez les noix et lissez dorer une minute, ajoutez les cerises et remuez bien pendant encore trois à cinq minutes.
Ajoutez ensuite les amandes et continuez à faire cuire en remuant doucement pendant trois.
Retirez de la sauteuse et réservez.
Remettez 2 c. à s. de beurre (ou de ghee) dans la sauteuse et déposez les cubes d'agneau, faites dorer quelques minutes.
Déposez dessus les lamelles d'oignon rouge, sans mélanger. Laissez mijoter 3 minutes sans remuer.
Déposez alors par-dessus la moitié du riz, puis les fruits
Disposez en dernière couche le reste du riz en le versant en pluie toujours au milieu de la casserole, de façon à former à la fin un joli dôme (c'est probablement un coup de main à prendre, personnellement je n'ai pas réussi, j'ai formé le dôme ensuite avec une spatule)
Posez dessus un couvercle emballé dans un torchon.
Laissez cuire ainsi à feu moyen pendant 30 minutes.
Au bout de ce temps, versez le safran par-dessus.
Couvrez de nouveau et laissez cuire encore 30 minutes. Les éléments du fond se mélangent et forment une croûte.
Découpez en parts et servez avec une salade d'herbes fraîches ou, comme ici, avec des lamelles de concombre et une salade d'oignons rouges et de tomates au yaourt.