**[Riz Biryani végétarien](http://leboutdumonde.canalblog.com/archives/2009/03/09/12880314.html%22%20%5Co%20%22Riz%20Biryani%20vegetarien)**

Faire revenir dans **2 cs de ghee…**

**3 gousses de cardamome**,

**1 anis étoilée** (badiane),

**1/2 cc de graines de fenouil**,

**5 clous de girofle**,

et **2 cm de cannelle**.

puis …

**1/2 poignée de noix de cajou**,

 **1/2 poignée de gros raisins secs clairs**,

**1/2 oignon** en 1/2 rondelles fines,

**1/4 carotte** en julienne,

et **1 gros piment vert**
Ajouter **1/2 tomate** et **1/2 cc de curcuma**, faire revenir.
puis…

 ajouter **un grand bol de riz basmati cuit**,

**1 bouquet de coriandre** haché, **quelques feuilles de menthe** hachée
Faire sauter, servir.

**Naans au fromage**

1. 500 g de farine de blé
2. 18 cl d’eau
3. 125 g de yaourt bulgare (soit 1 pot)
4. 4 c. à soupe d’huile végétale
5. 1 c. à café de sel
6. 1 c. à café de sucre
7. 2 pincée de levure chimique
8. 8 g de levure boulangère\*\*\*
9. 12 portions de vache qui rit (2 par naans)

Mélanger : farine, levure chimique, sel & sucre.
Faire un puits , ajouter : huile, yaourt, levure + la moitié de l’eau.

Pétrir.

Rajouter l’eau restante, pétrir jusqu’à obtenir une belle pâte lisse. Réajuster en eau ou farine jusqu’à la consistance voulue.

Couvrir la pâte d’un torchon, laisser lever au sec et au chaud.

Au bout de 1h à 2h, former 12 petites boules avec la pâte.
Aplatir la 1ère boule pour obtenir un disque fin (3/4 mm) de la taille d’une assiette. En faire une deuxième, de la même taille.

Étaler deux Vache qui rit sur le 1er disque avec une spatule.

Puis recouvrir du 2ème disque de pâte, presser délicatement les bords pour empêcher la vache qui rit de s’enfuir et c’est fini !

Cuisson sur appareil à crêpes, ☺ (à défaut de tandoor …)