

Fatteh

Ingredients:

1 kg de riz blanc
3 pains sans levain
50 ml de vinaigre
Sel et poivre
10 cuillères à soupe de ghee (beurre clarifié)
100 g d'ail émincé
2 oignons
1 kg de cubes de viande
500 g de tomates fraîches
Pincées de coriandre, noix de muscade, cardamome.



Préparation:

Rincez le riz à l'eau courante et égouttez.
Faites chauffer quatre cuillères à soupe de ghee dans une casserole, salez.
Ajoutez le riz jusqu'à ce que les grains deviennent translucides. Ajoutez l'eau, portez à ébullition. Baissez le feu, couvrez et cuire jusqu'à absorption de l'eau.
Coupez deux oignons de taille moyenne en dés et mettez-les dans une casserole.
Ajoutez la viande aux oignons. Salez et couvrez la viande avec de l'eau bouillie.
Laissez cuire pendant une heure à feu moyen.
Une fois la viande cuite, séparez le bouillon de la viande et réservez.
Faites chauffer deux cuillères à soupe de ghee dans une poêle et mélangez la viande jusqu'à coloration.

Mixez les tomates et versez dans une casserole, jusqu'à évaporation. Dans une poêle, dorez l'ail avec du ghee. Ajoutez vinaigre, sauce tomate, sel, poivre, muscade, cardamome, coriandre et mélangez bien. Réservez.

Dans du ghee mettre les morceaux de pain jusqu'à ce qu'ils soient croustillants. Ajoutez la moitié du bouillon de viande au pain, puis ajoutez la moitié de la sauce tomate sur le pain et réservez.

Placez le pain sur une grande assiette. Ajoutez une couche de riz cuit. Ajoutez le reste de la sauce tomate sur le riz. Placez la viande par-dessus et dégustez.