

POLO KHORESHE ALOU (RIZ À LA SAUCE DE PRUNEAUX)

C'est un des plats familiers de Bani Sadr. À Paris, sa cuisine est essentiellement iranienne. Il s'aventure rarement en terrain culinaire inconnu, et presque jamais en gourmandise, question de santé. Mais occasionnellement une glace aux fruits peut suivre khoreshe, ce plat simple et complet.

INGRÉDIENTS :

POUR 4 PERSONNES

- 500 G D'AGNEAU
- 3 OIGNONS
- 500 G DE PRUNEAUX
- 2 POMMES DE TERRE
- DU BEURRE
- DU SEL.

PRÉPARATION :

∞ Peler et couper les oignons. Les faire revenir. Ajouter ensuite la viande découpée en cubes. Quand elle est dorée, saler et couvrir l'ensemble d'eau. Porter à ébullition, puis laisser cuire environ 30 minutes à feu doux. Ajouter alors les pruneaux dénoyautés. Continuer la cuisson pendant environ 15 minutes. Durant ce temps, faire frire les pommes de terre coupées en morceaux. Les rajouter au moment de servir. Ce plat s'accompagne de riz cuit à la vapeur. ∞