

CURRY BYRIANI



PET 330ML

coriandre, curcuma, poivre, gingembre, cannelle, cardamome, girofle, laurier, piment fort, oignon....

Le biryani est un plat traditionnel qui serait originaire du Pakistan, apprécié pour sa richesse en saveurs et en arômes. Il se compose principalement de riz basmati parfumé, de viande (comme le poulet, l'agneau, le bœuf, plus rarement de poisson) ou de légumes, et d'un mélange d'épices telles que coriandre, curcuma, poivre, gingembre, cannelle, cardamome, girofle, laurier, piment fort, oignon..... Ce plat est souvent agrémenté de yaourt, d'oignons frits, de coriandre fraîche et de menthe, ce qui lui confère une complexité gustative unique. Le biryani est cuit lentement pour permettre aux saveurs de se mélanger harmonieusement, offrant ainsi un repas savoureux et réconfortant. Il est souvent servi lors de grandes occasions et de célébrations, symbolisant la convivialité et le partage. On peut aussi manger une version street food de ce plat dans les rues de Delhi.