Pilaf ouzbek au boeuf

(Recette traditionnelle d'Asie centrale)

Ingrédients pour 5-6 personnes

500 g de riz basmati
600 g bœuf
500-600 g carottes
2 oignons
1-2 gousses d'ail
1 boite (240-300 g égouttés) pois chiches en conserve
70-100 g raisins secs
100 g huile végétal
1 c. à café cumin
1 c. à soupe épine-vinette (facultatif)
sel, poivre noir
800-900 ml eau

Faire revenir le bœuf jusqu'à coloration
Ajouter les oignons, verser environs 100 ml d'eau et mijoter 30 min
Ajouter les carottes et mijoter encore 30 min
Ajouter les poids chiches et les épices
Ajouter le riz, les raisins secs et l'eau (1 cm au-dessus du riz)
Ajouter l'ail, cuire jusqu'à absorption de l'eau
Former un dôme de riz, couvrir et cuire à feu doux 15-20 min