Riz au lait glacé à l'indienne

Préparation: **5**

Ingrédients
4

- 60gr de riz rond à dessert
- 1/2 litre de lait d'amande
- 60 gr de sucre muscovado
- 1 cc de poudre de Cardamome
- quelques gouttes d'essence de Rose
- ou a défaut 1 cc d'eau de Rose
- le zeste d'un demi citron

1. Rincer le riz ,égouttez le .
2. faire chauffer jusqu'a ébullition le lait d'amande
3. dans la soupière versez le riz ,la cardamome,le lait bouillant et cuire 35 minutes
4. puis ajoutez le sucre ,mélangez bien et cuire encore 10 minutes
5. Après la cuisson ajoutez l'essence de Rose ou l'eau de Rose
6. Répartissez dans des coupelles ,et mettre au frais 2 h

subtilité des saveurs ,douceur...

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d’orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

Mon compte
Recettes
Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram