

Kalyan et Anita Paul

Kheer de riz pourpre

Ingrédients pour 8 personnes

1 tasse de riz pourpre
2 litres de lait entier
1 tasse de sucre (ou à votre goût)
½ cuillère à thé de cardamome en poudre
env. 14 noix de cajou (pour la garniture)
Raisins secs

Laver le riz et le faire tremper 3 à 4 heures
Chauffer le lait jusqu'à ébullition
Egoutter le riz et l'ajouter gentiment au lait
Cuire à feu moyen, brasser de temps en temps jusqu'à ce que le riz soit cuit. Le Kheer prend une consistance épaisse.
Ajouter le sucre, la cardamome et les raisins. Continuer à brasser jusqu'à ce que le sucre soit dissout et que la consistance souhaitée soit atteinte. Le Kheer épaissit encore en refroidissant. Il faut alors peut-être ajouter un peu de lait.
Enlever de la plaque et garnir à souhait avec des noix de cajou légèrement grillées.
Servir chaud ou froid, selon votre préférence.



Organisation des Nations Unies
pour l'alimentation
et l'agriculture

Pan Himalayan Grassroots Development