

Riz au lait à la cardamome

Préparation : 25 min.

Cuisson : 17 min.

Pour 4 personnes :

100g de riz basmati

4 gousses écrasées de cardamome verte

80cl de lait entier

1/2 dose de safran

200g de raisins secs coupés en 2

1 poignée de noix de cajou

80g de sucre en poudre

1.

Plongez le riz dans une casserole d'eau froide et portez à ébullition 1 min..

Rincez

2.

Faites bouillir le lait avec la cardamome et le safran.

Ajoutez le riz et enfournez 15 min. à four chaud (180°) à couvert.

3.

Incorporez le sucre et le raisin.

Déposez les noix de cajou dessus et enfournez à nouveau 2 min..

Servez tiède ou froid.