

## Riz au lait d'amandes aux épices douces



- 1 litre de **lait d'amandes** (fait maison ou tout prêt : marque Bjorg, par exemple)
- 100 g de **riz rond**
- 100 g de **sucre** (75 g seulement si vous utilisez la boisson amandes Bjorg, déjà légèrement sucrée)
- 1 **gousse de vanille**
- 1 **bâton de cannelle** (ou 1/2 cuillère à café rase de cannelle en poudre)
- 5- 6 filaments de **safran** (ou une dosette de poudre)
- 5 gousses de **cardamome verte**
- **caramel liquide** pour accompagner (facultatif)

1. Faire cuire le riz 3 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante additionnée d'une pincée de sel. Egoutter.

2. Porter à frémissement le lait d'amandes avec la gousse de vanille fendue et grattée, et le safran. Ajouter également le bâton de cannelle fendu dans le sens de la longueur et les gousses de cardamome, en prenant soin de les enfermer dans une boule à épices ou un nouet, afin de pouvoir les retirer plus facilement en fin de cuisson.

3. Ajouter le riz et le sucre au lait d'amandes et aux épices. Laisser cuire 30 à 40 minutes à tout petit feu. Retirer la gousse de vanille en fin de cuisson.

4. Déguster tiède ou froid, avec un filet de caramel ou nature.

Attention, à la fin de la cuisson, la préparation doit rester assez liquide. En refroidissant, le riz continue à absorber le lait d'amandes, et l'ensemble prend une consistance crémeuse. Si vous prolongez la cuisson plus longtemps, le résultat risque d'être très sec et bourratif une fois refroidi.

<http://www.nataliakriskova.com/article-15876218.html>

© Du chant plein les casseroles...