

### **CREME DE RIZ A LA FLEUR D'ORANGER ET AUX PISTACHES**



**Facile**

**Préparation: 3 mn**

**Cuisson: environ 20 mn**

**Pour 4 personnes:**

1 l de lait

3,5 càs de farine de riz (crème de riz complète en magasin bio)

100 g de sucre en poudre

4 càc de pistaches non salées hachées

2 càs d'eau de rose ou de fleur d'oranger

Diluer la farine de riz dans un petit peu de lait froid.

Chauffer le lait dans une casserole, ajouter le sucre et le riz dilué.

Cuire à feu assez doux jusqu'à l'épaississement souhaité en remuant sans cesse pour éviter que la crème n'attache. Retirer du feu et parfumer avec l'eau de fleur d'oranger (ou l'eau de rose) selon le goût.

Laisser refroidir en filmant au contact avant de verser dans des tasses ou des coupelles et mettre au frais pendant au minimum 2 heures.

Parsemer de pistaches concassées avant de servir.