

CREME DE RIZ PARFUMEE



Ingrédients :

- 50 g de riz basmati
- 30 g de sucre roux
- 800 g de lait
- 1 c à c de cardamome en poudre

Préparation :

- mettre dans le bol, le riz et le réduire en poudre 30 secondes à vitesse 10
- à l'arrêt de la minuterie, ajouter le lait, la cardamome et le sucre et cuire 10 minutes à varoma vitesse 3 en ôtant le gobelet
- puis laisser cuire doucement 60 minutes à 100° à vitesse 2
- verser dans des coupelles, laisser refroidir puis garder au réfrigérateur au moins 6 heures

Vous pouvez retrouver cette recette dans le livre " Equilibres et saveurs "