

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Riz au lait glacé à l'indienne



Imprimer

Commenter

Préparation: 5

Ingrédients

4

- 60gr de riz rond à dessert
- 1/2 litre de lait d'amande
- 60 gr de sucre muscovado
- 1 cc de poudre de Cardamome
- quelques gouttes d'essence de Rose
- ou a défaut 1 cc d'eau de Rose
- le zeste d'un demi citron

1. Rincer le riz ,égouttez le .
2. faire chauffer jusqu'a ébullition le lait d'amande
3. dans la soupière versez le riz ,la cardamome,le lait bouillant et cuire 35 minutes
4. puis ajoutez le sucre ,mélangez bien et cuire encore 10 minutes
5. Après la cuisson ajoutez l'essence de Rose ou l'eau de Rose
6. Répartissez dans des coupelles ,et mettre au frais 2 h

subtilité des saveurs ,douceur...

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Mon compte

Recettes

Contact

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[!\[\]\(5361750c22c4e047a52f4eac1ec2d4cc_img.jpg\) Facebook](#)

[!\[\]\(870f5d5e9c0d57485634be3ecf52f3ca_img.jpg\) Pinterest](#)

[!\[\]\(4fe57c3593bf1b21d272ae7ac8dfaf77_img.jpg\) Instagram](#)