

Servi en verrines appétissantes en alternant avec une macédoine d'oranges par exemple, ce riz au lait parfumé à la cardamome en réglera plus d'un.

De plus, en achetant et savourant cette gourmandise, les personnes participent à la solidarité universelle.

Vers une vie en plénitude pour tous...
Excellent appétit !

Kheer (riz au lait - Inde)

Ingrédients :

- 1 litre Lait
- 200g Riz basmati
- 150g Sucre (blanc ou brun)
- 3 c. à s. Noix de coco moulue
- 3 c. à s. Amandes moulues
- 3 c. à s. Raisins secs (ou cranberries ou autres petits fruits secs)
- Quelques brins de safran
- 1 c. à s. Cardamome verte (graines entières ou en poudre)
- 3 oranges pelées à vif et coupées en petits cubes

Préparation :

Rincer le riz.

Faire bouillir le lait dans une casserole, ajouter le riz et la noix de coco moulue et remuer de temps en temps jusqu'à ce que le riz soit cuit.

Ajouter le sucre, la poudre d'amande, les brins de safran, les raisins secs et la cardamome et mélanger. Laisser cuire encore 10mn. à feu moyen.

Laisser refroidir un peu le kheer et composer des petites verrines (par exemple dans des gobelets plastiques de 1dl.) en alternant une couche d'oranges et une couche de riz au lait, terminer par une couche d'oranges. Décorer avec des piques ornées du logo Missio.

Variante : le kheer peut aussi se déguster chaud.

