Kheer, riz au lait indien à la cardamome et aux pistaches

Un riz au lait crémeux parfumé à la cardamome et au safran, parsemé de pistaches. Le dessert traditionnel des fêtes en Inde.

6 personnes	5 min préparation	35 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 80 g de riz basmati
- 1000 ml de lait entier
- 80 g de sucre
- 5 gousses de cardamome écrasées
- 1 pincée de safran
- 30 g de pistaches concassées
- 30 g de raisins secs

Préparation

1. Rincer le riz et le laisser tremper 20 minutes, puis l'égoutter.
2. Mettre le riz égoutté dans le bol et le concasser légèrement.
   3 sec / vitesse 4
3. Ajouter le lait, le sucre, la cardamome et le safran.
4. Cuire en sens inverse pour que le riz ne se casse pas.
   30 min / 90°C / vitesse 1 / sens inverse
5. Ajouter les raisins secs et laisser reposer 5 minutes.
6. Servir tiède ou froid, parsemé de pistaches.

Le conseil de Tiha
Le kheer épaissit en refroidissant, ajoute un peu de lait avant de le servir s'il est trop dense.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.