

~~8/17~~

Vermicelles au lait

75 g de vermicelles

1/2 l de lait

50 g de beurre (—)

125 g de sucre roux

- de 80, 60 ? 70 ?

50 g de noix de cajou

40 g de raisins blonds

6 graines de cardamome verte

Faites fondre le beurre dans une sauteuse et faites-y blondir les noix de cajou et les raisins. Réservez-les.

Mettez les vermicelles dans la sauteuse et faites-les blondir sur feu doux, en les remuant sans cesse.

Versez le lait dans la sauteuse, ajoutez les graines de cardamome et, dès l'ébullition, laissez frémir 10 mn, en remuant de temps en temps : les pâtes doivent être très cuites. Ajoutez le sucre et mélangez jusqu'à ce qu'il ait fondu. Retirez du feu.

Laissez refroidir les vermicelles : la préparation est légèrement épaisse. Vous pouvez ajouter un peu de lait ou de la crème pour plus d'onctuosité.

Répartissez les vermicelles au lait dans des verres et parsemez des noix de cajou et des raisins réservés. Servez chaud, tiède, froid, ou même glacé.

Un dessert irrésistible, qui change du riz au lait. A servir avec des nans tout chauds. Vous pouvez ajouter d'autres parfums à ces vermicelles : quelques pincées de cannelle ou de vanille, quelques gouttes d'eau de rose ou de fleur d'oranger, de la muscade râpée... et mélanger lait et lait de coco.