

(!) encore @ que 100g / litre

DESSERTS ET SUCRERIES

Barfi à la semoule

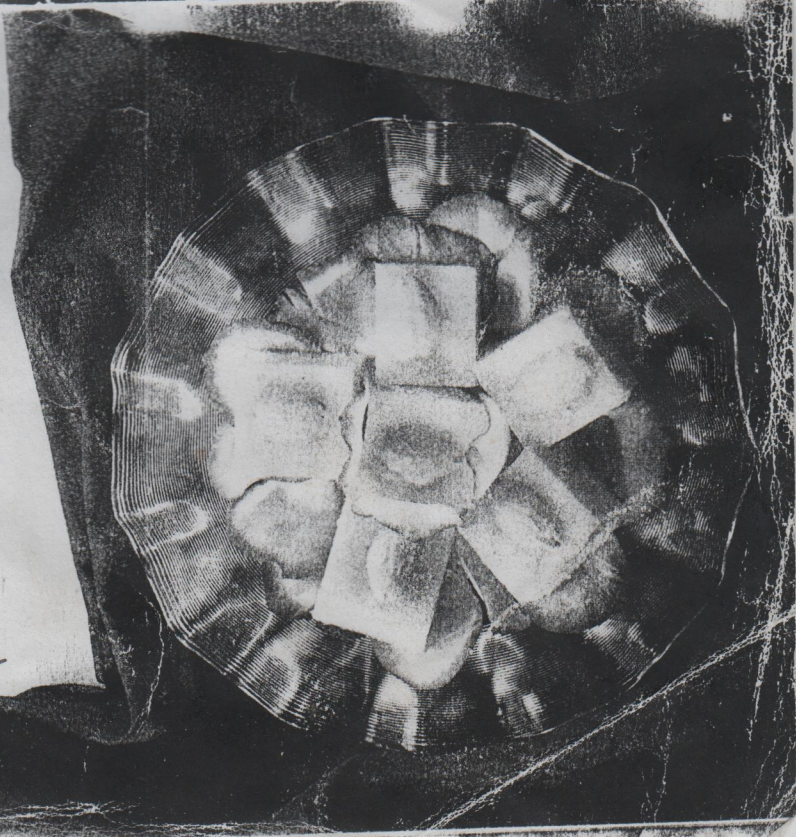
50 g de semoule fine
125 g de sucre ☹
45 cl de lait
50 g de beurre
10 gousses de cardamome pelées et écrasées*
75 g d'amandes coupées en deux et grillées

Dans une casserole mélangez la semoule et le sucre, puis incorporez peu à peu le lait. Ajoutez le beurre en petits morceaux. Portez à ébullition, tournez 4 minutes. Quand cela épaissit, ajoutez la cardamome et laissez cuire 10 minutes ; le mélange doit bien se détacher des bords de la casserole.

Étalez-le sur une plaque beurrée sur 1 à 1,5 cm d'épaisseur. Laissez refroidir, décortez avec les amandes. Servez froid, coupé en tranches ou en carrés.

Pour 4 à 6 personnes

Déco : fleurs séchées, amandes, pistaches ...



Khbir

75 g de riz long grain
1,5 l de lait
50 g de raisins secs (facultatif)
sucre en poudre selon votre goût
15 cl de crème fraîche
amandes effilées ou graines de cardamome*
légèrement érasées pour décorer

Mettez le riz dans une casserole avec 1 l de lait. Portez à ébullition et laissez cuire 45 minutes à 1 heure ; le riz doit avoir absorbé le lait. Ajoutez le reste de lait, les raisins, laissez frémir jusqu'à ce que cela épaississe. Retirez du feu, sucez.

Laissez refroidir complètement, en tournant de temps en temps pour éviter que ne se forme une peau. Incorporez la crème fraîche.

Servez froid décoré avec les amandes ou les graines de cardamome.
Pour 4 personnes

