# RIZ AU LAIT DES MAHARADJAS (KHEER)

**Pour 8 verrines (Tobler) Préparation 5 mn Cuisson 45mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 135g de riz basmati | 2 c. à soupe d’amandes effilées |
| 80 cl de lait | 2 c. à soupe de pistaches (non salées) |
| 5 c. à soupe de sucre | 1 dose de safran |
| 5 gousses de cardamome verte |  |

**1. Mettre le lait, les gousses de cardamomes écrasées et le riz dans une casserole.**

**2. Portez à ébullition et faire cuire le tout ensuite à petits bouillons, jusqu’à ce que le riz soit très cuit (les grains doivent se défaire).**

**3. Ajouter alors les amandes et les pistaches et faire encore cuire quelques minutes.**

**4. Ajouter le sucre à la fin, et le diluer dans la préparation en tournant.**

**Servez tiède ou frais**

