

Ingrédients

Nombre de personnes pour 4

15 cl de riz rond

3 dl d'eau

7 dl de lait

3 bâtons de cannelle

1 cuillère à café de cardamome

3 cuillères à soupe de sucre

1 cuillère à soupe de raisin

1/2 g de safran (1 paquet)

1 cuillère à soupe d'amandes douces hachées finement



Préparation

temps total : 40 min

Préparation : 15 min

Cuisson : 25 min

- 1 Mélanger le riz et l'eau dans une casserole. Cuire 10 mn.
- 2 Ajouter le lait, le bâton de cannelle, la cardamome et les raisins, le sucre.
- 3 Mélanger le safran avec 1 cuillère à soupe de mélange chaud. Mélanger au reste.
- 4 Laisser frémir à feu doux environ 40 mn (le riz doit être bien tendre).
- 5 Servir chaud ou froid. Décorer de poudre de cannelle, noix ou pistaches.

pour un gout plus français, et un prix plus doux

0,1 g de safran, 45 filaments, a faire infuser dans 1/2 verre du lait et ajouter à l'étape 4, 10 min avant la fin, plutôt qu'au début

1 ou 2 batons de canelle

une **petite** cuillère à café de cardamome

les amandes peuvent être légèrement torréfié à sec avant d'être haché, ou après mais alors méfiance, ça va vite et risque de donner un gout trop prononcé.