

RIZ AU LAIT AUX PISTACHES ET SAFRAN



INGREDIENTS :

- 1 litre de lait
- 120 g de riz rond pour dessert
- 80g de sucre roux
- Des pistaches
- Pistils de safran

RECETTE :

Porter le lait a ébullition

Verser le riz et faire cuire 25 min environ

Rajouter le sucre et bien remuer

Verser la préparation dans un saladier

Y verser vos pistaches que vous aurez coupées en deux, bien mélanger

Rajouter le safran

Laisser refroidir et bien mélanger afin que le safran imprègne le riz

Servir tiède ou froid