

Késari

Préparation : 15 min

Cuisson : 10min

Personnes : 8

Ingrédients :

- 1 verre de semoule fine
- 3 graines de cardamomes écrasées
- 1 peu de sel
- 10 noix de cajou non salées
- 1 verre de lait
- 150 g de beurre fondu
- 10 raisins secs
- 1 verre d'eau
- 3/4 de verre de sucre en poudre
- 1 pincée de couleur pour késari

Préparation :

Faites chauffer la semoule dans une poêle et laissez-la légèrement dorer, réservez.

Faites revenir les noix de cajou et les raisins secs avec un peu de beurre fondu et réservez.

Mélangez le lait, l'eau, les graines de cardamome, le sel et la couleur pour késari, faites bouillir le mélange.

Versez lentement la semoule tout en remuant sans relache jusqu'à ce que la pâte devienne lisse, ajoutez les noix de cajou et les raisins secs, mélangez bien puis versez dans un plat.

Coupez le en carrés puis servez tiède.

Suggestion :

Servir avec le thé.