

BASMATI AUX FLEURS DE SUREAU

Ingrédients :

- 100 gr de riz basmati
- 75 cl de lait
- 5 c. à soupe de crème fraîche
- 120 gr de sucre
- 1 zeste de citron
- 2 c. à soupe de sirop de fleurs de sureau
- 1 c. à soupe de fleurs de sureau fraîches

Préparation :

Mettez le riz dans une casserole et couvrez d'eau à hauteur.

Laissez cuire à feu doux jusqu'à évaporation complète de l'eau.

Ajoutez le lait et la crème fraîche. A partir de la reprise de l'ébullition, poursuivez la cuisson sur feu doux pendant 20 mn

Incorporez le sucre, le zeste de citron, et le sirop

Laissez encore cuire pendant 10 mn.

Faites refroidir dans un plat ou dans des ramequins

Au moment de servir, saupoudrez le riz au lait de fleurs de sureau



.oOo