

Lait d'amande à la cardamome

Ingrédients pour 6 personnes

25 cl de lait
2 graines de cardamome
5 amandes mondées
1 pincée de pistils de safran
1 cuillère à soupe de sucre

Préparation :

Au mortier piler les graines de cardamome.

Piler 3 amandes mondées.

Faire chauffer 25 cl de lait sans laisser bouillir.

Dès qu'il est bien chaud y ajouter les poudres de cardamome et d'amande.

Ajouter le sucre. Laisser encore sur le feu quelques minutes sans cesser de remuer.

Retirer du feu et ajouter la pincée de safran.

Mélanger.

Servir chaud. (Peut aussi se servir froid : en ce cas mettre au réfrigérateur et passer au chinois avant de servir).

<http://deliceyes.over-blog.org>