Crèmes

Payasam - dessert indien à la pistache

25 min	5 min	20 min	0	399
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

- 500 ml **Lait entier**
- 200 g **Lait concentré sucré, entier**
- 40 g **Raisins secs**
- 1 c. à café **Bâton de cannelle**
- 20 g **Vermicelle(s) de soja**
- 6 unité(s) entière(s) **Graines de cardamome**
- 2 c. à soupe **Pistaches**
- 50 g **Amande(s) entière(s)**

Étape 1

Préparation du payasam-dessert indien à la pistache

1. Hacher les pistaches et les amandes. Réserver. Ouvrir les gousses de cardamome puis écraser les graines à l'aide d'un mortier.
2. Dans une casserole verser le lait, le lait concentré sucré, les raisins, la cannelle et la cardamome.
3. Sur feu moyen, porter le liquide à ébullition. Laisser frémir pendant 10 minutes en mélangeant de temps en temps. Sucrer si nécessaire.
4. Au bout de ce temps, ajouter les vermicelles et laisser frémir à nouveau pendant 10 minutes en remuant souvent.
5. Hors du feu ajouter les pistaches et les amandes.

Étape 2

Dressage

1. Dresser le payasam dans des ramequins. Selon les goûts, servir ce dessert tiède ou bien frais.