



Crèmes

Payasam - dessert indien à la pistache



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

Ingrédients
pour 4 personnes

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. Sucrez 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.

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 2

Dressage

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