



CREME DE RIZ AU SIROP DE ROSE ET AUX PISTACHES



Pour 6 personnes:

75 cl de lait entier pasteurisé (j'ai pris du ½ écrémé)

75 g de farine de riz

6 càc de pistaches vertes (non salées et décortiquées)

100 g de sucre semoule (la recette initiale en préconisait 120)

3 càs de sirop de rose Monin (ou dans les épicerie asiatiques)

Hacher irrégulièrement les pistaches.

Diluer la farine de riz avec un peu de lait froid. Porter le reste du lait à ébullition avec le sucre. Ajouter la farine diluée et 5 càc de pistaches. Cuire à feu très doux en tournant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange épaississe. Compter environ 8 mn.

Hors du feu, ajouter le sirop de rose et éventuellement 2 gouttes de colorant pour renforcer la couleur.

Verser dans des coupes et réserver au froid.

Lorsque les verrines sont bien froides, la crème s'est un peu solidifiée, poser le reste de pistaches et décorer à votre guise... avec une framboise ou des pétales de rose, rose si possible et non traitée, bien entendu.