

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Barfi aux amandes

Inde

Voici une bonne recette d'une confiserie que l'on trouve en Inde.



Tout d'abord j'ai du faire une pâte de lait en cuisant **1 litre de lait** pendant 1h, dans une casserole avec un fond en téflon. Le lait va réduire de 2/3. ensuite j'y ai ajouter **1 tasse de poudre de lait en poudre** et j'ai brassé, pendant 15 à 20 minutes, le résultat est une pâte de lait.

J'ai préparé un sirop de sucre, avec **60 g de sucre** et **un petit peu d'eau**, j'y ai dilué ma pâte de lait (environ 200g) qui avait un petit peu séchée.

J'y ai ajouter **50 g de pistaches** concassées et **3 cs d'amandes** éfilées, ainsi que **1/4 de cc de cardamome** moulue.

J'ai cuit ça à feu doux pendant 15 min. J'ai brassé continuellement pour pas que ça attache.

Esuite je l'ai versé dans un petit moule carré, j'ai bien tassé, et j'y ai déposé **une feuille d'argent alimentaire**.

