

MEETHA CHAWAL

Pour 6 personnes

Ingrédients :

- 250g de riz Basmati
- 8 cuillères de ghee
- 4 clous de girofle
- 4 cardamomes vertes écrasées
- 1 bâton de cannelle
- 1 pointe de cuillère à café de muscade râpée
- 300g de sucre
- 1 pincée de pistils de safran
- 25g d'amandes effilées
- 25g de pistaches en morceaux
- 25g de pignons
- amandes émondées et pistaches entières pour la décoration

Préparation :

- Faire reposer 1 heure le riz dans de l'eau.
- Cuire le riz en le surveillant : il ne doit pas coller.
- Egoutter, réserver.
- Chauffer le ghee, les clous de girofle, la cardamome, la cannelle et la muscade dans une poêle.
- Ajouter le sucre, le safran.
- Ajouter le riz.
- Mélanger délicatement.
- Sécher à feu doux le mélange pendant $\frac{1}{4}$ d'heure.
- Retirer du feu, ajouter les amandes, les pistaches et les pignons.

Servir chaud décoré.