



Pouding au riz indien (kheer)

- 1 litre ou 5 tasses de lait
- 1/2 tasse de riz
- 3/4 tasse de sucre blanc
- 1/2 tasse d'amandes, divisées
- 1 cuillère à thé de poudre de cardamome
- 1/4 c. à thé de safran
- 1 c. à soupe de kewda (facultatif)

Répartir les amandes dans deux petits bols. Moudre la moitié des amandes (1/4 tasse) dans un moulin à épices ou à café propre et sec.
Tremper l'autre moitié (1/4 tasse) dans l'eau au moins quelques heures avant de faire du kheer. Lorsque les amandes sont tendres, les peler et les hacher.
Tremper le riz dans 2 tasses d'eau, 30 minutes avant la cuisson.
Faire tremper le safran dans 2 cuillères à soupe d'eau tiède ou de lait, 30 minutes ou plus avant la cuisson.

Mettez le lait, le riz et l'eau, le sucre, les amandes moulues, la cardamome et le safran dans la cuve intérieure en acier de votre pot instantané. Bien mélanger le tout. Fermez le couvercle, appuyez sur le bouton de la « porridge » à haute pression et réglez la minuterie sur 30 minutes. S'assurer que la poignée de libération de la vapeur est sur « sealing ». Une fois le temps écoulé, laisser le pot se dépressuriser naturellement.

Ouvrir le pot et bien mélanger le contenu. Si le kheer est encore liquide, mettre sur sauté pendant 3-4 minutes en remuant constamment. Le kheer devrait être la consistance d'un pouding à ce moment-là. Il s'épaissira davantage en refroidissant. Ajouter l'eau de kewda, si nécessaire, et mélanger.

Déposer le kheer dans un grand bol et garnir avec les amandes hachées et quelques brins de safran. Garder le bol au réfrigérateur pendant quelques heures et servir frais.
consignes

Note :

Utilisez du riz blanc à grains courts pour le kheer.

Évitez d'utiliser du lait écrémé pour faire du kheer.

Si vous voulez un kheer de couleur claire, faites tremper toutes les amandes et épluchez-les.

Moudre une moitié et hacher l'autre moitié. Mettez les amandes pelées et moulues dans le mélange de lait et de sucre et votre kheer restera de couleur claire.

Vous pouvez trouver des amandes pelées et hachées ainsi que des amandes moulues dans n'importe quel supermarché. Utilisez-les pour gagner du temps.

La poudre de cardamome peut également être trouvée dans la plupart des supermarchés.

D'habitude, je jette les graines de cardamome pelées avec les amandes quand je les broie.

Si vous n'aimez pas le kheer épais, ne le faites pas cuire après avoir ouvert la casserole. Il suffit de bien le mélanger et de le sortir dans un bol.

Ajouter d'autres noix comme des raisins secs et des pistaches effilées si vous voulez.

Si vous voulez un kheer plus riche, omettez le sucre et ajoutez une boîte de lait concentré au lait. Le kheer sera plus doux et encore plus crémeux.

<https://indianambrosia.com/instant-pot-kheer/>