



## Ingrédients

- 3 dl de lait
- 1,8 dl de demi-crème
- quelques stigmates / filaments de safran
- 1 cc de cardamome en poudre
- 200 g de riz basmati
- sucre
- 3 cc d'eau de rose
- 1 poignée de pétales de roses odorantes

## Préparation

1. Porter à ébullition le lait, la crème, le safran et la cardamome. Ajouter le riz basmati et porter à ébullition en remuant. Faire cuire à feu doux durant 30 minutes. Remuer de temps en temps.
2. Sucrez le riz selon goût et ajouter l'eau de rose. Laisser refroidir.
3. Couper les pointes blanches au bas des pétales de roses.
4. Disposer les pétales de roses sur des assiettes creuses et placer les portions de riz au centre.