

au bout du monde

Au gré de mes voyages culinaires ou autres

Shrikhand Inde

Voici un excellent dessert indien, hyper simple à faire....

Mélanger dans **400 g de bon yaourt nature** (genre yaourt grec) **3 à 4 cs de sucre blanc**, laisser reposer au frais une vingtaine de minutes que le sucre se dissolve bien. ajouter **1/2 cc de cardamome** en poudre, **une pincée de safran** en poudre, **quelques pistaches** grossièrement hâchée et **un peu de pulpe de mangue**, mélanger le tout.

On peu décorer avec un peu de pistaches hachées.



Servir bien frais.

www.leboutdumonde.canalblog.com