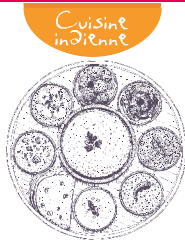


# Kesari

Cuisine  
indienne

## Ingrédients

- 1 verre de semoule fine
- 1 verre de lait
- 1 verre d'eau
- 3/4 de verre de sucre en poudre
- 3 graines de cardamomes écrasées
- 1 peu de sel
- 10 noix de cajou non salées
- 10 raisins secs
- 150 g de beurre fondu
- 1 pincée de couleur pour Kesaris



## Préparation

Faites chauffer la semoule dans une poêle et laissez-la légèrement dorer, réservez.

Faites revenir les noix de cajou et les raisins secs avec un peu de beurre fondu et réservez. Mélangez le lait, l'eau, les graines de cardamome, le sel et la couleur pour kesaris, faites bouillir le mélange.

Versez lentement la semoule tout en remuant sans relâche jusqu'à ce que la pâte devienne lisse, ajoutez les noix de cajou et les raisins secs, mélangez bien puis versez dans un plat.

Coupez le gâteau en carrés puis servez tiède.

## Astuces de chef



• Ce gâteau facile et rapide à réaliser est proposé lorsque la jeune fille se présente devant le futur prétendant au mariage et ses parents. Le kesari doit son nom à sa belle couleur orange-jaune apporté par le pistil de safran.

• Vous pouvez ajouter aussi du curcuma pour colorer naturellement votre Kesari ou un autre colorant alimentaire de la couleur de votre choix.