

# Riz au lait au coulis de framboises au companion

## INGRÉDIENTS :

- Pour le coulis :
  - 180g de framboises (si elles sont congelées les faire décongeler avant la recette)
  - 40ml eau
  - 5g de sucre de canne bio
- Pour le riz au lait :
  - 160g riz rond spécial dessert
  - 1l de lait écrémé
  - 50g de sirop d'agave
  - 1 cc d'arôme vanille

## RÉALISATION :

- Le coulis :
  - Mettre les framboises dans le bol avec l'ultrablade
  - Ajouter le sucre et l'eau
  - Mixer vitesse 7 pendant 15min à 80°
  - Laisser refroidir le temps de faire le riz au lait
- Le riz au lait :
  - Laver la cuve après le coulis
  - Mettre le mélangeur dans la cuve

- Ajouter le lait, le sucre, la vanille. Faire cuire vitesse 3 pendant 8min à 95° sans le bouchon
- Ajouter le riz et faire cuire vitesse 3 à 95° pendant 30min (plus ou moins 5min tout dépend de votre riz et de la consistance que vous désirez)
- Laisser reposer le riz 30min dans le companion
- Répartir dans les verrines et verser le coulis dessus
- Laisser reposer le tout 2h au frigo minimum

Pour varier les plaisirs on peut imaginer cette recette avec d'autre fruit et remplacer la vanille par le cannelle par exemple



**BE HAPPY BE PINK**

---