

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
