

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



ÉCOLE CÉLINE TEYSSANDIER DE
LAUBARÈDE - CE2 - 2020

RIZ AU LAIT DE COCO VANILLÉ
SUR SON LIT DE POMME-LIANE



RIZ AU LAIT DE COCO VANILLÉ
SUR SON LIT DE POMME-LIANE

INGRÉDIENTS

- 150 g de riz rond
- 70 cl de lait 1/2 écrémé
- 70 cl de lait de coco
- 50 g de sucre (ou 25 g de sirop d'agave = 2 c.à.s)
- 1 gousse de vanille de Lifou
- 3 pomme-lianes
- Des copeaux de noix de coco

Préparation : 10 min

6 parts

Cuisson : 40 min

1. Verser les deux laits dans la casserole. Y incorporer la gousse de vanille fendue. Porter à ébullition.
2. Après ébullition, mettre à feu doux. Ajouter le riz et le sucré.
3. Laisser frémir pendant 40 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse.
4. Laisser refroidir.
5. Mettre une 1/2 pomme-liane au fond du pot. Recouvrir le riz au lait. Disposer sur le dessus, les copeaux de noix de coco.