Riz au lait de coco-vanille-banane

Préparation: **10 min**

Ingrédients
Pour 4 personnes

- 1 L de lait de coco
- 100 g de riz rond
- 2 bananes
- 60 g de sucre de coco
- 1 gousse de vanille
- 1 trait de vinaigre de cidre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. 2. Versez dans la soupière en céramique du Vitaliseur le lait de coco puis déposez la gousse de vanille fendue et le riz. Remuez et laissez cuire 35 minutes.
2. Vérifiez la cuisson et la consistance : le lait doit être crémeux et le riz bien cuit.
3. Ajoutez le sucre et les bananes coupées en petits morceaux, et un trait de vinaigre de cidre, puis remuez délicatement.
4. Retirez la gousse de vanille. Remuez délicatement.
5. Versez dans des petits ramequins individuels et laissez refroidir avant de déguster.

Recette d'Arnaud Tabarec issue du magazine 95°#31

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram