

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Riz au lait de riz



[été végétarien riz au lait](#)

Imprimer

Commenter

Préparation: **20 min**

Ingrédients

Pour 4 personnes

- 100 g de riz rond
- 500 g de lait de riz
- 100 g de sucre de canne non raffiné
- ½ gousse de vanille de Madagascar
- 5 jaunes d'œuf
- 200 g d'abricots
- 60 g de sucre à confiture
- 1 filet de jus de citron vert

1. Remplissez un quart de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Faites tremper le riz dans de l'eau tiède pendant 20 minutes et égouttez-le.
3. Hachez finement les abricots et faites-les compoter dans un compartiment en céramique du Vitaliseur pendant 10 minutes.
4. Ajoutez le sucre à confiture et le jus de citron puis poursuivez la cuisson durant 20 minutes.
5. Répartissez dans 4 bocaux et réservez.
6. Fendez la gousse de vanille en deux et avec la pointe d'un couteau récupérez les grains de vanille.
7. Dans la soupière du Vitaliseur faites cuire le riz dans le lait de riz avec le sucre et les grains de vanille ainsi que le reste de la gousse. Laissez cuire 40 minutes pour obtenir un riz légèrement croquant et 55 minutes pour un riz plus fondant.
8. Une fois cuit prélevez une partie du riz que vous mélangez avec les jaunes puis remettez avec le reste du riz et poursuivez la cuisson 10 à 12 minutes. Retirez la gousse de vanille.
9. Répartissez le riz sur la compotée d'abricots et laissez au frais durant 2 heures au minimum avant de servir.

Nolwenn Corre : Je vous conseille, pour développer les goûts, de réaliser cette recette la veille. Je vous propose une autre version de cette recette. Avec des cercles à pâtisserie dressez un cercle de riz au lait. Coupez des figues de barbarie (comptez 1 figue par personne) en quartiers et déposez-les sur les cercles de riz au lait.

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

Mon compte

Recettes

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

▣ Facebook

▣ Pinterest

▣ Instagram