



Soupe de riz et haricots au lait de coco

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de repos	2 h
Temps de cuisson	1 h 40 min
Portions	4
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

100 g de riz noir gluant, «sticky rice»

30 g de haricots rouges, p. ex. haricots Azuki

30 g d'orge perlé

900 ml d'eau

Faire tremper le riz, les haricots et l'orge dans de l'eau pendant 2 heures ou toute une nuit. Egoutter. Verser le riz, les haricots et l'orge dans un moule en porcelaine et ajouter de l'eau fraîche.

Enfourner sur la grille dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Air chaud humide 160 °C pendant 1 h

50 g de sucre candi

Ajouter le sucre et mélanger.

Ajouter les ingrédients

Air chaud humide 160 °C pendant 40 min

de lait de coco

Une fois la cuisson terminée, laisser reposer la soupe de riz et haricots env. 15 minutes pour qu'elle épaississe.

Selon le goût, ajouter du lait de coco juste avant de servir.

Accessoires

Moule en porcelaine ⅓ GN, hauteur 65 mm

Grille

Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

