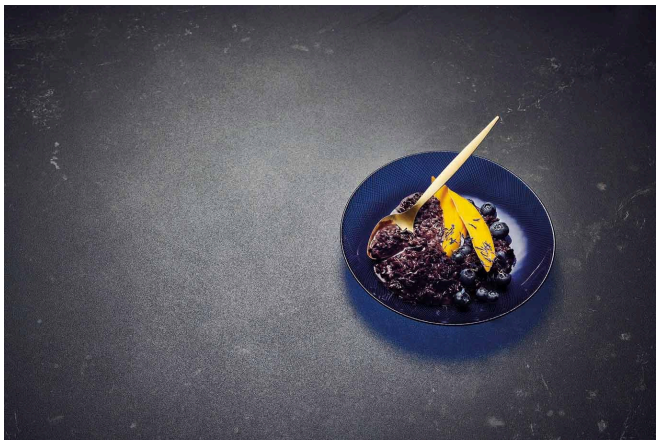
Riz au lait

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	CombairSteamer V2000 à partir de 2021

au lait de noix de coco et à la mangue

Riz au lait

100 g de riz noir (par ex. riz Venere)

150 ml d'eau

½ cc de pulpe de vanille

100 ml de lait de coco

50 g de sucre de fleur de coco

1 cs de jus de citron

Dressage

1 mangue

2 cs Myrtilles

Quelques fleurs comestibles

Riz au lait

Mélanger tous les ingrédients jusqu'au lait de coco inclus dans un plat en porcelaine.

Cuire à la vapeur à 100 °C sur une grille pendant 1 heure.

La cuisson terminée, ajouter le sucre de fleur de coco et le jus de citron, mélanger. Laisser refroidir.

Dressage

Eplucher la mangue et la tailler en petits dés.

Dresser le riz de lait dans des coupelles, garnir avec les dés de mangue, les myrtilles et les fleurs comestibles.

Etapes de cuisson

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 1 h

Conseils

Incorporer le sucre seulement après la cuisson, sinon, le riz ne cuira pas.

Accessoires

Plat en porcelaine de 1 l environ.

Grille

Informations complémentaires

Créée le	26.01.2022