

# Les sushis sucrés

FONDATION



RIZ DE  
SAINT-VINCENT

- ✓ Plat Principal
- ✓ Facile
- ✓ Bon marché

- Temps de préparation : 25 minutes
- Temps de cuisson : 15 à 20 minutes



## Ingrédients (pour 15 sushis) :

- 120 g de riz rond
- 30 cl de lait
- Des fruits de saison de préférence
- 3 cuillères à soupe de sucre
- 1 bâton de cannelle

## Préparation de la recette :

1. Rincer le riz
2. Verser le lait dans une casserole, y ajouter le riz, le sucre et le bâton de cannelle une fois que le lait est chaud.
3. Laisser cuire 15 à 20 min environ.
4. Couper les fruits en lamelles ou en rondelles.
5. Laisser refroidir le riz.
6. Façonner le riz en boulettes
7. Garnir les sushis avec les fruits.

**Bon appétit !**