

FONDATION

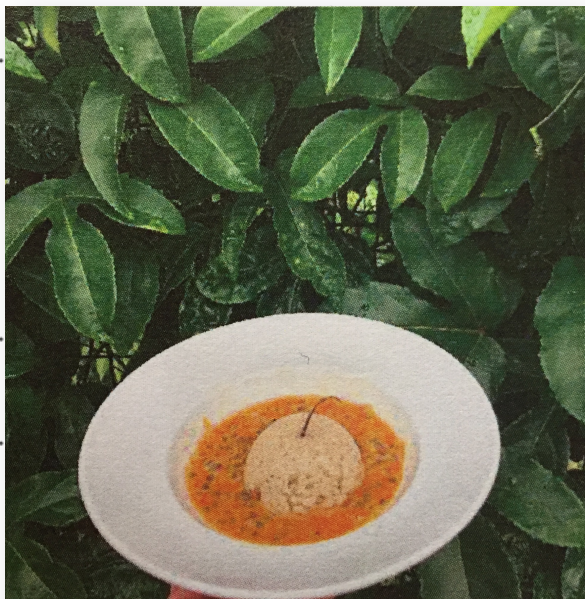


RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
L'INSTITUT SPÉCIALISÉ AUTISME LES
LUCIOLES - 2018

ILOTS COCO SUR LAGON DE PASSION



ILOTS COCO SUR LAGON DE
PASSION

INGRÉDIENTS

Ingrédients

- 100 grammes de riz
- 400 millilitres de lait de coco
- 200 millilitres de crème de coco
- 4 cuillères à café de sucre de fleur de coco
- 2 gousses de vanille
- 8 pommes lianes
- 2 grammes d'Agar-Agar

Préparation : 30 min

4 parts

Cuisson : 30 min

Faire chauffer dans une casserole la crème de coco et le lait de coco.

Ajouter le sucre et la vanille.

Ajouter le riz et laisser cuire 20 minutes.

Lorsque le riz est cuit, enlever les gousses de vanille et ajouter l'Agar-Agar. bien remuer pendant 2 minutes.

Laisser refroidir cette préparation dans des moules.

Vider les pommes lianes dans des assiettes creuses puis démouler le riz au lait de coco par dessus.

Planter un morceau de gousse au sommet de l'îlot.