

FONDATION



RIZ DE
SAINT-VINCENT



RECETTE AVEC
LA CLASSE DE CE1 DE L'ÉCOLE FRÉDÉRIC
SURLEAU - 2018

MINIS "CAMELRIZÉS" À LA
VANILLE DE LIFOU



MINIS "CAMELRIZÉS" À
LA VANILLE DE LIFOU

INGRÉDIENTS

- 400 g de riz rond
- 100 g de sucre roux non raffiné
- 2 jaunes d'œufs
- 1 litre de lait de coco frais
- - 2 gousses de vanille de Lifou
- Pour le caramel :
- 100 g de sucre
- 5 cuillères à soupe d'eau

Préparation : 35 min

4 parts

Cuisson : 20 min

ÉTAPE 1

Faire cuire le riz avec le lait et la vanille pendant 30 mns. Tourner régulièrement pour éviter qu'il colle.

ÉTAPE 2

Délayez dans une terrine les jaunes, le sucre. Mélanger au riz chaud.

ÉTAPE 3

Dans des petits moules ronds, tassez le riz pour lui donner la forme de petits gâteaux ronds. Les démouler et les dresser sur un joli plat.

ÉTAPE 4

Décoration : arroser de caramel. Décorer de morceaux d'ananas coupés en dés et de crème chantilly entre chaque mini-gâteau de riz.

Bon appétit à tous !