



ECOLE ROBERT BURCK
DISPOSITIF LA CLASSE - 2019

LE FRUSHIRIZ POUR RIKIKIMONOS



MAKIRIZ AU LAIT DE COCO RÂPÉE

Pour 12 pièces

INGRÉDIENTS

- 60 g de riz ronz Saint-Vincent
- 10 cl de lait de noix de coco râpée, papaye mûre
- Graines de chia
- 15 g de sucre en poudre
- 1 jaune d'oeuf
- 15 cl de lait demi-écrémé

USTENSILES

- 1 casserole
- 1 grand bol
- 1 saladier
- 1 râpe à coco
- 1 passoire
- Film étirable
- 1 grand couteau
- 1 chinois
- 1 assiette en ardoise
- 1 tasse



MAKIRIZ AU LAIT DE COCO RÂPÉE

Pour 12 pièces

1. Rincer le riz dans un grand volume d'eau froide.
2. Éplucher et gratter un coco.
3. Récupérer les marres de coco et les tremper dans de l'eau chaude, rajouter de l'eau froide pour tiédir le lait, le presser dans un saladier et réserver.
4. Porter à ébullition dans une casserole le lait et le lait de coco, puis ajouter le riz lavé.
5. Dans un bol, fouetter le jaune d'oeuf et le sucre, rajouter dans la casserole.
6. Faire cuire à feu doux pendant 20 min. Laisser refroidir à température ambiante.
7. Eplucher et émincer la papaye mûre et étaler sur du film étirable.
8. Poser un boudin de riz au lait dessus puis le rouler.
9. Couper les sushis à l'aide d'un couteau à lame humide.
10. Recouvrir de graines de Chia.

Bon appétit !



GÂTEAU DE RIZ À LA YAOURTIÈRE

Pour 4 pots

INGRÉDIENTS

- 50 cl de lait entier
- 60 gr de sucre
- 85 gr de riz blanc Saint-Vincent
- 2 jaunes d'œufs
- 10 gr de beurre
- 1 sachet de sucre vanillé

USTENSILES

- 1 passoire
- 1 casserole
- 1 plat
- 1 fourchette
- 1 bol
- 1 yaourtière

1. Dans une passoire, rincer le riz rond Saint Vincent.
2. Dans la casserole, mettre le lait, le sucre et le riz rond et faire cuire pendant 25 minutes, en mélangeant régulièrement.

Bon appétit !