



RECETTE
AVEC



RIZ SUCRÉ À LA NOIX DE COCO
AVEC COMPOTE DE BAIES



Préparation : 1h

4 parts

Cuisson : 15-20 min



RIZ SUCRÉ À LA NOIX DE COCO
AVEC COMPOTE DE BAIES

INGRÉDIENTS

- 100 g de riz Medium Grain SunRice
- 330 ml de lait
- 175 ml de crème de noix de coco
- 1 pincée de sel
- 1/3 tasse de sucre en poudre
- 1/2 gousse de vanille, fendue
- 1/2 zeste de citron vert
- 1 sachet de gélatine, dissous dans 175 ml d'eau (utiliser la moitié)
- 120 g de yaourt nature
- 3/4 tasse d'eau
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 c. à café de jus de citron
- 1 tasse de baies (fraises, framboises)

Mettre le riz dans une casserole moyenne, couvrir d'eau froide et placer à feu vif. Porter à ébullition puis retirer immédiatement du feu et filtrer le riz. Rafraîchir dans de l'eau glacée pour empêcher le riz de cuire davantage.

Remettre le riz dans la casserole et ajouter le lait, la crème de noix de coco, le sel, le sucre, et la gousse de vanille. Porter à ébullition, puis réduire le feu à doux et couvrir. Cuire 10 à 12 minutes jusqu'à ce que le riz soit tendre et que le liquide ait absorbé. Ajouter le zeste de citron vert et la gélatine en remuant jusqu'à dissolution de la gélatine. Transférer le riz cuit dans un bol et couvrir d'un film plastique pour éviter la formation d'une peau à la surface. Laisser refroidir à température ambiante.

Retirer le film alimentaire et jeter la gousse de vanille. Ajouter le yaourt dans le riz et conserver-le couvert au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Pour la compote de fruits: Dans une petite casserole, porter à ébullition à feu moyen-élevé l'eau, le sucre et le jus de citron en remuant. Baisser le feu à doux, ajouter les fruits et cuire jusqu'à ce qu'ils soient sirupeux et que les fruits soient mous et commencent à se décomposer. Laisser refroidir avant de servir.