



Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombre de personnes : 4
Temps de préparation : 10 mn
Cuisson : 50 mn - Difficulté : Facile



Riz de la passion



> Préparation

- Faire bouillir de l'eau dans une casserole et faire cuire le riz 3 min. L'égoutter dans une passoire. Faire bouillir les deux laits dans la casserole avec le sel. Verser le riz et le beurre dans la casserole et laisser cuire environ 30 minutes à feu moyen en remuant. Verser ensuite les 100 g de sucre dans la casserole et laisser cuire encore 15 minutes en remuant toujours.

- Pendant que le riz cuit, couper les fruits de la passion en deux. Vider la pulpe qui est à l'intérieur avec une petite cuillère. La mélanger dans un petit bol avec les 3 cuillères à soupe de sucre.

Mettre le riz au lait dans 4 bols et verser la pulpe de fruits de la passion dessus. A déguster tiède ou froid.

Ingrédients

- 8 fruits de la passion
- 250 g de riz rond
- 50 cl de lait
- 50 cl de lait de coco
- 100 g de sucre en poudre
- + 3 cuillères à soupe
- 25 g de beurre
- sel