



Les fiches cuisine de

LA MAISON DE LA VACHE QUI RIT

RIZ AU LAIT ABRICOT

DESSERT

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 50 min

Ingrédients

Riz au lait

- 160 g de riz rond
- 800 g de lait
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 6 portions de La Vache qui rit

Marmelade d'abricot

- 50 g d'abricots frais en quartiers
- 75 g d'eau
- 250 g de sucre
- bâtonnets d'amandes grillées
- poudre de pistache

Préparation

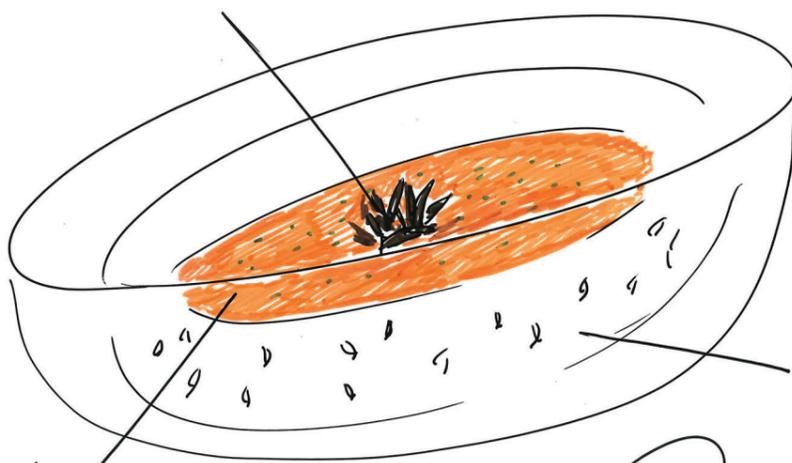
Riz au lait

- 1 Bouillir le lait avec le sucre et la vanille fendue. Versez le riz en pluie et portez de nouveau à ébullition en remuant. Cuire à couvert au four pendant 50 minutes en remuant régulièrement.
- 2 Retirez du four et laissez gonfler à couvert pendant 5 minutes. Incorporez les portions de La Vache qui rit et réservez au frais.

Marmelade d'abricot

- 1 Mélangez les ingrédients et cuire à feu doux jusqu'à obtenir une compotée. Réservez au frais.
- 2 A froid dressez la compotée sur le riz. Terminez avec les bâtonnets d'amandes et la poudre de pistache.

Bâtonnets d'Amandes grillées



*Compotée d'abricots
+ Poudre de pistache*

Riz au lait S.Q.R.

Emwald



Retrouvez toutes nos recettes sur

WWW.LAMAISONDELAVACHEQUIRIT.COM/LESRECETTES

