



Respirez,
on vous
inspire !

biocoop

INGRÉDIENTS

- 120 g de riz thaï
- 50 cl de lait demi-écrémé Biocoop
- 30 cl de crème de coco
- 70 g de sucre de canne
- 60 g d'amandes effilées
- 4 graines de cardamome
- 45 g de pistaches non salées
- 2 pommes
- 50 g de beurre salé Biocoop.

RIZ AU LAIT DES MAHARADJAS NORMANDS

Pour 4 personnes
Préparation : 10 min - Cuisson : 60 min

1. Porter à ébullition le riz, le lait, la crème de coco et les graines de cardamome puis faire cuire à petit bouillon jusqu'à ce que le riz soit très cuit.

2. Ajouter 50 g de sucre, les amandes effilées, les pistaches décortiquées et écrasées et faire cuire encore quelques minutes en remuant régulièrement. Verser la préparation dans des verrines et conserver au frais.

3. Au moment de servir, éplucher et couper les pommes en fines lamelles et les faire revenir avec le beurre salé et 20 g de sucre pendant quelques minutes jusqu'à ce que les fruits soient fondant.

4. Disposer les pommes sur le dessus du riz au lait préalablement sorti et servir aussi-tôt.

biocoop

Coquelicot

Ne pas jeter sur la voie publique - Imprimé par nos soins (02/2021)
Biocoop coquelicot - 6 Rue de la 1^{re} Armée 67000 Strasbourg