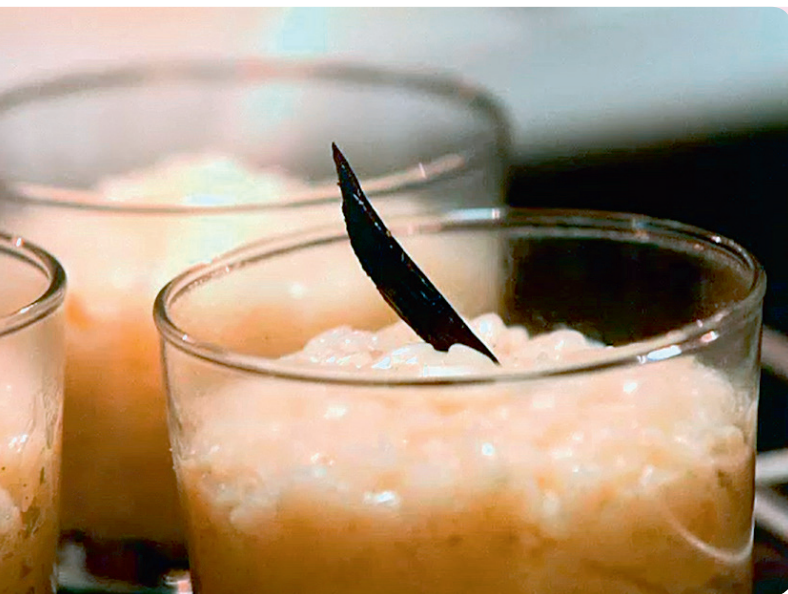


Riz au lait

4X  personnes •  Moyen •  Préparation 20 mn •  Cuisson 40 mn



Ingrédients

- ✓ 1/2 paquet de **Riz Loprofin** (soit 250 g)
- ✓ 750 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 1 gousse de vanille Bourbon
- ✓ 60 g de sucre semoule
- ✓ 10 g dilué avec 40 g d'eau de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 50 g de beurre doux



Préparation

Laver le **Riz Loprofin**. Le cuire 2 mn dans un grand volume d'eau bouillante salée. Égoutter. Rafraîchir.

Verser le riz dans une casserole contenant le **SNO-PRO Loprofin**.

Ajouter la gousse de vanille fendue et grattée puis le sucre semoule.

Cuire 30 à 40 mn à couvert sur feu doux en remuant très souvent. Au bout de ce temps, le riz doit devenir blanc et glutineux. La totalité du liquide doit être absorbée.

Ajouter 50 g de beurre doux et le **Substitut d'œuf Loprofin** bien dilué. Remuer quelques secondes.

Laisser refroidir.

Servir dans des petits moules dans lesquels vous aurez préalablement coulé du caramel liquide.

Variante

Riz à la Condé: Dans de petits ramequins, dresser un tiers de fruits au sirop, deux tiers de riz au lait.

Décorer de fruits au sirop et/ou de fruits frais.

 **ASTUCE Toque Chef**: Varier les compositions suivant les fruits de saison: fruits exotiques en hiver, fruits rouges en été.

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	557 kcal	0,81 g	30 mg	41 mg	13 mg	72 mg	45 mg	18 mg
		1 1/2 part	1 2/3 part	1 1/3 part	1 1/2 part	1 4/5 part		

Desserts