

Riz basmati au lait et fruits frais

"Très bonne recette pouvant se déguster avec des fruits secs pour un côté plus oriental!"

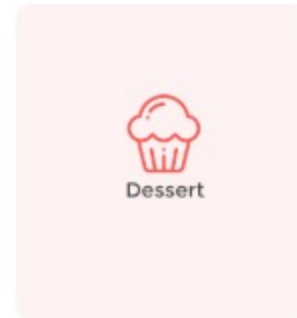
Des invités imprévus se présentent chez vous et aucun dessert n'est préparé ? La rapidité de cuisson du riz basmati Jardin BiO sera votre meilleur allié ! Cette recette de riz au lait accompagnée de lait de coco ainsi que de fruits frais fait partie des classiques grâce à sa simplicité de préparation.

↓ [Voir les ingrédients](#)



 Temps de préparation	10 mn
 Nombre de personnes	4 pers.
 Difficulté	Facile

Les + recettes



Enfilez vos tabliers

Ingrédients

- 110 g riz basmati Jardin BiO
- 30 cl Lait
- 12 cl de lait de coco Jardin BiO
- 35 g de sucre blond
- 160 g de mélange de fruits rouges (ou fruits de saison)

Etapas de préparation

- 1** Laver abondamment le riz puis le cuire 2 minutes dans l'eau bouillante.
- 2** Porter à ébullition le lait, le lait de coco et le sucre, verser le riz et cuire à petit feu jusqu'à réduction du liquide. Le mélange obtenu doit être crémeux.
- 3** Porter à ébullition le lait, le lait de coco et le sucre, verser le riz et cuire à petit feu jusqu'à réduction du liquide. Le mélange obtenu doit être crémeux.