



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Riz au lait à la grenade .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients :

- 10 cl de crème liquide
- 2 c.à.s de sucre en poudre
- 3 c.à.s de graines de grenade
- 50 cl de lait ½ écrémé
- 50 g de riz rond

- Couper la grenade et extraire les graines, réserver
- Mettre le lait, la crème et le sucre à bouillir doucement
- Ajouter le riz et laisser cuire 40 minutes sur feu doux
- Quand le riz est cuit ajouter les graines de grenade
- Mélanger délicatement, disposer dans des récipients et réserver au frais

Astuce : ajuster à votre convenance le volume de riz : moins de riz = plus de gonflement, mais aussi plus de crème



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs