



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

. Riz au lait rhum raisin .



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 2 verrines :

- 10 cl de crème liquide
 - 100 g de raisin sultanine
 - 2 c.à.s de sucre en poudre
 - 30 g de riz rond
 - 50 cl de lait $\frac{1}{2}$ écrémé
 - Rhum ambré
-
- Faire macérer les raisins dans le rhum
 - Mettre le lait, la crème et le sucre à bouillir doucement
 - Ajouter le riz et laisser cuire 30 minutes sur feu doux
 - Quand le riz est cuit ajouter les raisins et quelques gouttes du rhum de macération
 - Mélanger délicatement, disposer dans des récipients et réserver au frais



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs