



<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