Riz lait chocolat cookeo sans projection



Riz lait chocolat cookeo sans projection

La réalisation d’un riz au lait au cookeo est parfois problèmatique . En effet en fin de cuisson de nombreux témoignages révèlent une projection de liquide même en ayant pris soin de rincer le riz avant de le cuire .Alors je vous propose une autre façon de procéder qui conciste à cuire le riz avant en mode cuisson rapide ou sous pression ,puis de finaliser la recette en mode dorer . L’ancienne méthode conistait à faire cuire tous les ingrédients en cuisson rapide ou sous pression.

En agissant de cette façon il n’y a pas de projections .

Ingrédients

500 ml de lait entier

130 g de riz rond

50 g de sucre poudre

2 œufs

200 ml d’eau ou plus pour recouvrir le riz.

Préparation

Rincez le riz sous l’eau

Versez le riz dans la cuve et recouvrez d’eau .

Cuisson rapide ou sous pression

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz divisé par 2 ;

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et réservez le.

Mode dorer

Versez le lait et le chocolat en morceaux dans la cuve .

Ajoutez le sucre et mélangez.

Quand le chocolat est fondu ajoutez le riz et portez à ébullition .Laissez à ébullition pendant 2 à 3 mn

.

Arrêtez le cookeo ajoutez les œufs , mélangez . Versez la préparation dans un saladier , des ramequins ou des pots de yaourts.

Laissez refroidir à l’air libre puis au frigo .

Widgets Amazon.fr

Widgets Amazon.fr