

# Riz au lait confiture recette cookeo



# Riz au lait confiture recette cookeo

Une recette de riz au lait sans projection à la fin de la cuisson.

## Ingrédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre (pour une version light) en poudre ou 100 g

1 sachet de sucre vanillé

Confiture de fraises

2 œufs

2 Cuillères à soupe d'arôme vanille ou une gousse de vanille

Eau

## **Préparation**

Rincez le riz sous l'eau

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

Déposez une cuillère à café de confiture de fraises dans chaque pot que vous allez remplir

## **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez 10 mn

Quand la cuisson est terminée égouttez le riz et redéposez le riz dans la cuve et la cuve dans le Cookeo.

## **Mode dorer**

Versez le lait **dans la cuve**. Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, l'arôme vanille, et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

Ajoutez les œufs, mélangez. Versez la préparation dans des pots ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .