

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 .