

# 2 top recettes cookeo pâtes carbo riz au lait



## Riz au lait (sans projection) cookeo

Pour le sucre j'ai fait une version light ,vous pouvez doubler la dose si vous le souhaitez.

### 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

2 œufs

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

1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Eau

### 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 moins une minute

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, la fleur d'oranger et mélangez.

Portez à ébullition . Maintenez l'ébullition pendant 2 mn

Arrêtez le Cookeo.

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

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

### **Ingrédients pour 4 personnes**

200 g de lardons naturels ou fumés

100 g de crème fraîche

280 g de spaghettis

400 ml d'eau

2 jaunes d'œuf

100 g de gruyère râpé

Sel/ Poivre

### **Préparation au cookeo**

Séparez les blancs des jaunes d'œuf.

### **Mode dorer**

Faites revenir les lardons dans la cuve.

Ajoutez les spaghettis coupés en 2

Salez et poivrez.

Versez 400 ml d'eau.

### **Cuisson rapide ou sous pression**

Programmez le temps indiqué sur le paquet de spaghettis divisé par 2

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud puis ajoutez la crème fraîche , les jaunes d'œuf et le gruyère râpé. Mélangez .

Servez chaud