

# Riz au lait raisins secs au cookeo (sans projection)



## Riz au lait raisins secs au cookeo

### 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

50 g de raisins secs

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

3 cuillère à soupe d'arôme vanille

Eau

### Préparation

Rincez le riz sous l'eau

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

### **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 et les raisins secs mélangez. Versez la préparation dans des pots ou des ramequins ou dans un moule à charnière

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

---

# **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 .

---

# **Riz au lait caramel cookeo garanti sans projection**



# Riz au lait caramel cookeo garanti sans projection

## Ingrédients

500 ml de lait entier ou autre

150 g de riz rond

50 g de sucre roux

2 œufs

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

Nappage caramel

Eau

## Préparation

Rincez le riz sous l'eau

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

Nappez votre moule ou des récipients avec du nappage caramel

## **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 ,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 un saladier ou des ramequins

Laissez refroidir à l'air libre puis au frigo .

---

# **Riz lait chocolat cookeo sans projection**



## Riz lait chocolat cookeo sans projection

La réalisation d'un riz au lait au cookeo est parfois problématique . 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 consistait 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

---

# Riz au lait recette cookeo



# Riz au lait recette cookeo

## Ingrédients

500 ml de lait entier

150 g de riz rond

50 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

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

### **Préparation**

Si vous utilisez une gousse de vanille fendez la gousse de vanille .

Rincez le riz sous l'eau et égouttez le .

Déposez le riz dans la cuve .

Versez le lait .

Ajoutez le sucre et le sucre vanillé dans la cuve et mélangez.

Ajoutez la cuillère à soupe d'arôme vanille ou la gousse de vanille .

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

Programmez le temps indiqué sur le paquet de riz rond divisé par 2 .

Quand la cuisson est terminée passez en maintien au chaud et cassez les 2 œufs dans la cuve . Mélangez pendant 3 mn puis versez le contenu de la cuve dans un récipient de votre choix.

Laissez refroidir et placez au frigo ou alors consommez tiède .

