

Riz au lait (sans projection) cookeo



Riz au lait (sans projection) cookeo

Avec cette recette cookeo de riz au lait pas de projection dans votre cuisine quand le Cookeo décompresse . Mais il y a une astuce. Découvrez cette astuce en suivant la vidéo de la recette ou le descriptif de la recette

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

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

Riz lait caramel recette cookeo



Riz lait caramel recette cookeo

Ingrédients

500 ml de lait entier

130 g de riz rond

50 g de sucre roux

1 sachet de sucre vanillé

2 œufs

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

Nappage caramel

Préparation

Rincez le riz sous l'eau

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

Nappez vos récipients avec du nappage caramel

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 dans la cuve. Portez à ébullition

Ajoutez le riz dans la cuve et laissez à ébullition 2 mn.

Arrêtez le Cookeo .

Ajoutez le sucre, le sucre vanillé et l'arôme vanille et mélangez.

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