

Ben's Original™

Riz au lait coco poires
RECETTE

Riz au lait coco poires



TEMPS	30 min
INGRÉDIENTS	5 produits
QUANTITÉS	4 portions

Une envie de sucré ? Notre riz Ben's Original™ se décline même en version sucré avec cette délicieuse recette de riz au lait coco poires.

INGRÉDIENTS

- 100g de riz long grain Ben's Original™
- 25cl de lait de coco
- 25cl de lait
- 50g de sucre en poudre
- Poires et noix

PRÉPARATION

1. Mélangez les deux laits.
2. Dans une casserole, faites chauffer le riz avec une louche de lait.
3. Mélangez et laissez le riz absorber le liquide. Peu à peu, ajoutez le lait, pour bien imprégner l'ensemble et maintenir le riz humide sans le noyer.

4. Continuez à mélanger et à arroser régulièrement le risotto pendant 25 minutes ou plus, jusqu'à ce que le riz soit tendre et crémeux. Incorporez le sucre et mélangez bien.
5. Laissez tiédir et servez avec des morceaux de poires et noix.

VALEURS NUTRITIONNELLES POUR 100G

- Valeur énergétique : 157kcal 665kj
- Matière grasse : 0,5g
- dont acides gras saturés : 0,1g
- Glucides : 34g
- dont sucres : 0,5g
- Fibres alimentaires : 0,8g
- Protéines : 3,3g
- Sel : 0,01g

CATÉGORIES:

[Facile](#), [Dessert](#), [Autour du monde](#), [Cuisinons en famille](#), [Riz Long Grain](#), [Riz Long Grain 10 minutes](#)

PLUS DE RECETTES COMME CELLE-CI



[Salade surprise au riz long grain](#)

Temps

25 min

Ingrédients

9 produits



Dos de cabillaud aux légumes du soleil

Temps

50 min

Ingrédients

8 produits



Riz Arc en ciel

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

Source URL: <https://fr.bensoriginal.com/recettes-de-riz/riz-au-lait-coco-poures>