

Riz au lait coco poires RECETTE

# Riz au lait coco poires



<?xml version="1.0"?>

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.

#### **PARTAGER**

- Pinterest (opens in new window)
- Facebook (opens in new window)
- Twitter (opens in new window)
- Download (opens in new window)
- Print (opens in same window)

## **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

#### PRODUITS UTILISÉS

×

BEN'S ORIGINAL™ Riz Long Grain Vrac 10min 500g

PLUS DE DÉTAILS ACHETER

# **PRÉPARATION**

1. 1

Mélangez les deux laits.

2. 2

Dans une casserole, faites chauffer le riz avec une louche de lait.

3. 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. 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. 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: 34gdont sucres: 0,5g

• Fibres alimentaires: 0,8g

Protéines : 3,3gSel : 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

PLUS DE DÉTAILS

×

## Dos de cabillaud aux légumes du soleil

Temps

50 min

Ingrédients

8 produits

PLUS DE DÉTAILS

×

#### Riz Arc en ciel

Temps

30 min

Ingrédients

7 produits

**PLUS DE DÉTAILS** 

**Source URL:** https://fr.bensoriginal.com/recettes-de-riz/riz-au-lait-coco-poires