

RIZ AU LAIT À LA COURGE



INGREDIENTS

800 g de purée de courge farineuse (type Delicata, Pink banana, Melonette), 200 g de riz blanc rond, 200 g de sucre vanillé, 1 litre de lait végétal

PREPARATION

- Préparer une purée de courge.
- Faire bouillir le lait avec le sucre.
- Lorsque le lait bout, jeter le riz en pluie et baisser le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement.
- Lorsque le riz affleure le lait, couper le feu et laisser refroidir ; le riz s'imbibera de lait en refroidissant.

Dessert à servir tiède ou froid !

