



Riz au lait végétal

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 litre de lait végétal (ici lait 3 céréales)
- 100 g de riz blanc rond
- 5 c-à-s de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 zeste de citron, d'orange ou de clémentine
- 1 cuillère à café rase d'agar-agar
- Purée d'amande ou noisette ou sésame



Préparation : Faire bouillir le lait végétal avec le sucre, le sucre vanillé et le reste. 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, à découvert. Lorsque le riz affleure le lait, ajouter l'agar-agar et la purée d'amandes, mélanger. Couper le feu et laisser refroidir : le riz va finir par s'imbiber de lait en refroidissant. On peut servir ce dessert tiède ou froid.