



Lesjardiniersduvaldauthion.fr

Riz au lait aux fruits de carottes sauvages

Ingrédients :

- 200 g de riz,
- 1 L de lait végétal (amandes)
- 100 g de sucre
- 1 trentaine d'infrutescences de carottes sauvages.

Réalisation :

Rincez le riz à l'eau. Faites infuser les fruits de carotte dans le lait bouillant pendant environ 15 minutes. Passer en exprimant bien les fruits, rajoutez le riz et faites cuire à feux doux pendant 20 minutes. Rajouter le sucre et chauffez encore 5 à 10 minutes en vérifiant que le fond n'accroche pas. Versez dans des Verrines.