



RIZ AU LAIT VANILLE A LA MANGUE PARFUMEE A LA PINA COLADA



Facile

Cuisson: 30 mn

Préparation et mise en place: 10 mn

Pour 6 personnes :

Le riz:

160 g de riz rond ou de riz à risotto (Si vous utilisez du riz rond, lavez-le jusqu'à ce que l'eau soit claire. Avec de l'arborio ou du carnaroli, ce n'est pas nécessaire)

1 litre de lait

45 g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

100 g de mangue déshydratée (au supermarché rayon des fruits secs)

La mangue:

1 mangue à point

10 cl de sirop de pina colada

Pour le riz:

Mettre le riz dans une casserole avec la gousse de vanille grattée. Ajouter le lait et faire cuire à feu très doux pendant ½ heure environ. Lorsqu'il est cuit, ajouter le sucre et la mangue séchée coupée en petits morceaux. Mélanger si le riz ne vous semble pas assez crémeux, compléter avec un peu de lait et réchauffer quelques secondes. Bien mélanger. Laisser refroidir et réserver au frais

Pour la mangue:

Mixer la mangue coupée en morceaux avec le sirop de pina colada. Réserver au frais.

Mise en place:

A l'aide de 2 càs, mouler deux quenelles de riz au lait et une fois posée sur l'assiette, les décorer avec un filament coupé dans la gousse de vanille qui a servi à la cuisson du riz.

Verser le coulis dans un petit récipient ou sur les quenelles.

Servir bien frais.