

Riz, céréales et pain

Riz au lait exotique au fruit de la passion et à la mangue, crumble aux épices



2h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

1h

REPOS

466

CALORIES

Étape 1

Préparation du riz au lait

- 1 Faire bouillir de l'eau dans une casserole. Inciser la gousse de vanille et réserver.
- 2 Lorsque l'eau bout, verser le riz et laisser frémir pendant quelques secondes, puis l'égoutter. Le rincer à l'eau claire pour enlever l'excédant d'amidon.
- 3 Remettre le riz dans la casserole puis ajouter le sucre et la gousse de vanille. Verser le lait et faire cuire sur feu doux pendant 1 heure.
- 4 Après 1 heure, débarrasser le riz dans un saladier. Disposer du film alimentaire au contact du riz et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 2

Préparation du crumble

- 1 Mettre le beurre pommade dans un saladier et verser le sucre. Mélanger avec une cuillère à soupe.
- 2 Ajouter la poudre d'amandes, mélanger la pâte, puis verser la cannelle et la farine. Mélanger.

Lorsque la pâte est homogène, la débarrasser sur une

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

100 g **Riz Arborio**
1 litre(s) **Lait entier**
1 **Gousse(s) de vanille**
100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour les fruits

6 **Fruit de la passion**
2 **Mangue**
1 **Citron(s) vert(s)**

Ingrédients pour le crumble aux épices

50 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**
50 g **Farine**
50 g **Amande(s) en
poudre**
2 g **Cannelle en poudre**

- 3 feuille de papier sulfurisé. L'étaler à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4 Disposer le tout sur une plaque de four et enfourner à 170°C (Th.6) pendant 10 minutes.

Étape 3

Préparation des fruits

- 1 Couper les fruits de la passion en deux et gratter les graines au dessus d'un saladier à l'aide d'une cuillère à café.
- 2 Eplucher la mangue à l'aide d'un couteau d'office puis tailler de fines tranches. Tailler des petits dés puis réserver dans un bol.
- 3 Sortir le crumble du four et laisser refroidir.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir le riz au lait du réfrigérateur. Emietter le crumble dans un bol.
- 2 Verser la pulpe du fruit de la passion dans le fond d'un bol de dressage puis ajouter du riz au lait dessus.
- 3 Dresser un lit de mangue d'un côté du bol puis le crumble de l'autre côté. Râper le zeste d'un citron vert au dessus du bol puis servir.