

Riz au lait d'avoine

Pour 4 personnes

Saison : toute saison

Ingrédients :

- 1 litre de lait avoine
- 200 g de riz
- raisins secs, abricots secs ou pruneaux (pour sucrer)
- 4 Cs de coco râpé
- un peu de vanille (extrait)
- Pour épaissir : un peu de farine de châtaigne ou crème d'avoine vanillée ou de la crème d'amandes
- 8 à 10 dattes Medjoul



Préparation :

1. Cuire 200 gr de riz (complet, demi complet, ou riz blanc) dans le cuiseur de riz avec des raisins secs ou des abricots secs ou pruneaux
2. Mixer 8 à 10 dattes Medjoul dans 1/4 de litre lait d'avoine
3. Chauffer le lait d'avoine
4. Ajouter le riz déjà cuit
5. rajouter environ 4 cuillères à soupe de coco râpé + vanille liquide (extrait)
6. Rajouter de la farine de châtaigne si cela est nécessaire pour épaissir et lier ou rajouter de la crème d'avoine très vanillée, ou de la crème d'amande
7. Faire cuire quelques minutes puis rajouter en dernier le 1/4 de litre lait froid mixe avec les dattes (éviter de cuire les dattes)
8. Mettre dans des ramequins ou dans un moule et laisser refroidir