



Ingrédients

- Ingrédients pour 4 personnes
- 150 g de riz au lait (Camolino oder Originario)
- 8 dl de lait
- 1 bâton de cannelle
- 1 dl de crème
- 50-60 g de sucre
- 1 cc de jus de citron
- 300 g de baies, mélangées (selon la saison)

Préparation

1. Mettre le riz et le lait froid dans une casserole et porter à ébullition.
2. Ajouter le bâton de cannelle et faire cuire le riz pendant environ 30 minutes jusqu'à ce qu'il forme une masse épaisse.
3. Enlever le bâton de cannelle, laisser légèrement refroidir le riz, puis ajouter la crème, le sucre et le jus de citron. Remplir des petits moules à flan rincés à l'eau froide et mettre au réfrigérateur 1 à 2 heures. Renverser sur l'assiette et garnir avec les baies.

Conseil:

Garnir avec des lamelles de pomme ou une compote d'abricots.

RISO Schwanengasse 5+7 Postfach 3001 Bern

T: 031 328 72 72 info@riso.ch