

metro



Pouding au riz à l'inspiration du moment

Évaluer cette recette ★ ★ ★ ★ ☆ 4 Votes

4 PORTIONS | 0:10 PRÉPARATION | 0:50 CUISSON | 1:00 TEMPS TOTAL

Ingrédients

1 l Lait 3.25 %
(4 tasses)

80 ml Riz à grains longs (non instantané)
(1/3 de tasse)

30 ml Sirop d'érable, de miel ou de sucre
(2 c. à soupe)

Préparation

Dans une casserole, porter à ébullition le lait et le riz.

Diminuer l'intensité du feu à doux-moyen, et faire cuire à découvert, en brassant régulièrement, 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Le lait doit bouillir à très petits bouillons.

Retirer du feu et ajouter le sirop d'érable, le miel ou le sucre.

Variantes :

Pouding au riz et aux raisins secs

Ajouter 125 ml (1/2 tasse) de raisins secs et diminuer le sucre brun à 15 ml (1 c. à soupe).

Pouding au riz et aux dattes

Ajouter, lorsque le mélange est encore chaud, 180 ml (3/4 de tasse) de dattes coupées en petits cubes. Il n'est pas nécessaire d'ajouter du sirop d'érable ou du sucre.

Pouding au riz et aux pommes

Ajouter au pouding 180 ml (3/4 de tasse) de compote de pommes, 5 ml (1 c. à thé) d'essence d'amande et remplacer la quantité de sucre de la recette originale par 15 ml (1 c. à soupe) de sucre.

Mentions légales

Metro Richelieu inc. , ses compagnies affiliées et ses filiales n'engagent pas leur responsabilité pour toutes circonstances découlant de l'utilisation des recettes suggérées. Il appartient à la personne utilisant ce site de s'assurer que chacun des ingrédients est conforme à son régime de vie et/ou à ses restrictions alimentaires.
