



Pudding de riz plein soleil

Dessert au riz et aux noix avec une note au zeste de citron et Alpro Boisson à base de riz.

Préparation

1. Faites tremper quelques fils de safran dans 4 cuillères à soupe d'Alpro Boisson à base de riz. Portez le reste de l'Alpro Boisson à base de riz au point d'ébullition et ajoutez le riz. Faites bouillir.
2. Ajoutez le sirop d'agave, le zeste de citron et les fils de safran. Laissez le mélange bouillir jusqu'à ce que le riz soit tendre, en remuant de temps en temps.
3. Ajoutez les noix concassées en en laissant quelques-unes pour la décoration. Laissez refroidir le riz pendant 5 minutes.
4. Garnissez avec les noix restantes ainsi qu'avec du sirop d'agave selon votre goût.



4 portions



10min



Ingrédients

- 1l d'Alpro Boisson à base de riz
- 180 g de riz blanc
- 60 g de noix de pécan et de pistaches (concassées)
- 4 càs de sirop d'agave
- 3 à 4 fils de safran
- Le zeste d'un demi-citron

À base de

Original

