# Riz au lait à la vanille, lait de coco et fruits rouges

C’est l’été et la pleine saison des fruits rouge commence, profitons-en! Cette recette de riz au lait est extrêmement savoureuse car l’acidité des fruits vient équilibrer son côté sucré. Alors faites vous plaisir en revisitant ce dessert d’enfance hyper  gourmand!

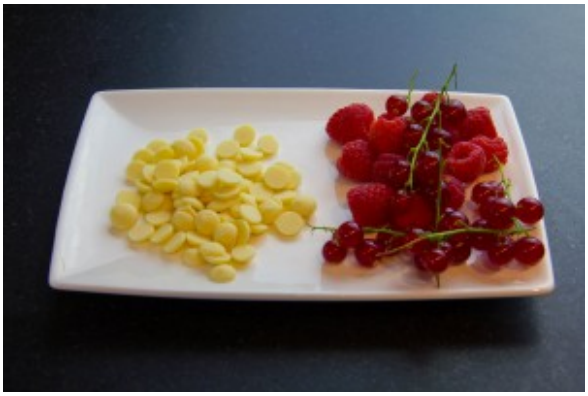
Riz au lait à la vanille, lait de coco et fruits rouges

**Ingrédients pour 4 personnes:**

- 140 g de riz rond
- 80 g de sucre semoule
- 50 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 10 cl de lait de coco

Ingrédients

- des fruits rouges selon votre goût (fraises, framboises, fraises des bois, groseilles, mûres…)
- 25 g de chocolat blanc: il amène du croquant au dessert



Fruits rouges et chocolat blanc

**Préparation:**

- Coupez la gousse de vanille en deux et à l’aide d’un petit couteau prélevez les grains de vanille.

Grattez la gousse de vanille

- Commencez par rincer le riz à l’eau.
- Faites chauffer le lait mélangé au lait de coco.
- Puis dans un grand bol mélangez le riz, le lait chaud et les grains de vanille. Versez dans une casserole et cuire environ 1 heure à 1 heure 15 à feux doux. Quand le riz a absorbé tout le liquide ajoutez le sucre et laissez cuire encore 5 minutes.

Mélangez le riz, le lait, et
les grains de vanille

Cuire à feu doux

- Versez le riz cuit dans un grand bol . Laissez refroidir à température ambiante. Votre riz est prêt à servir.

Mélangez le riz avec le lait de coco

- Pendant le temps de refroidissement du riz nettoyez vos fruits et  l’aide d’un couteau coupez le chocolat en petits morceaux.

Coupez le chocolat en petits

morceaux

**Dressage:**

- Dans de jolis bols déposez deux belles cuillerées de riz. Puis disposez par dessus les petits morceaux de chocolat blanc et les fruits rouges de votre choix. Vous allez voir c’est délicieux!

Riz au lait à la vanille, lait de coco et fruits rouges

**Idées:**

Vous pouvez remplacer le chocolat blanc en ajoutant soit de très bons cornflakes ou une jolie chips de riz sucrée ( pour la recette cliquer **ici**). Vous pouvez également remplacer les fruits rouges par de la mangue et de l’ananas avec un zeste de citron vert, le lait de coco par une petite sauce au chocolat fondu avec un peu de crème…

Une fois de plus faites marcher votre imagination!