

RIZ AU LAIT

Ingrédients

- 3 BOUTEILLES DE LIEFMANS FRUITESSE
- 200 G DE RIZ POUR RISOTTO
- 20 G DE SUCRE FIN
- 150 ML DE CRÈME
- 100 ML DE YAOURT À LA NOIX DE COCO
- 3 C. À S. DE NOIX DE COCO EN POUDRE
- BAIES ROUGES



RECETTE

1. Portez la Liefmans Fruitesse à ébullition. Ajoutez le riz et le sucre, et laissez frémir pendant 20 à 25 minutes. Remuez toutes les 5 minutes.
2. Ajoutez la crème, mélangez et retirez du feu.
3. Disposez le riz au lait dans des verres Liefmans et décorez d'une couche de yaourt au coco, d'un peu de noix de coco en poudre et de quelques baies rouges. Servez immédiatement ou laissez refroidir au réfrigérateur.

Liefmans
ON THE ROCKS