



Gâteau de riz à la noix de coco



Ingrédients

- 175g de riz rond demi-complet
- 2,5 x son volume d'eau
- 1 x son volume de lait végétal (riz-amande un délice)
- 2 œufs entiers
- 60g de sucre complet
- 75g de noix de coco râpée
- 25g de pistaches
- 25g de noix de cajou
- 50g de raisins secs

Préparation 10 mn - cuisson 2 x 15 mn

- Dans une « casserole spéciale à fond épais » faire chauffer le riz à sec sans le griller.
- Verser l'eau bouillante sur le riz, ajouter le lait, couvrir.
- Cuire 10 mn, couper la source de chaleur. Laisser reposer 5 mn à couvert.
- Laisser tiédir.
- Dans un saladier, verser le riz, incorporer tous les ingrédients secs et les œufs battus en dernier.
- Bien mélanger.
- Graisser un moule, y verser la préparation.
- Faire cuire à four chaud 15 mn.
- Servir tiède ou froid accompagné d'une cuillère de gelée de groseille.

EN SAVOIR PLUS

Si trop sec, rajouter un peu de lait en fin de cuisson.