



Riz au lait d'avoine, macération de fruits

26/06/2018 à 12h52

Par [Stéphane Grillon](#)

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson : 15 min

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 1 l de lait d'avoine
- 140 g de riz rond de Camargue
- 200 g de fruits de saison
- 150 g de sirop d'agave
- 50 g de purée de noisettes

Préparation :

- Mélangez le riz avec le lait, laissez cuire en commençant à froid jusqu'à ce que les grains soient al dente, environ 15 min. Hors du feu, mélangez 100 g de sirop d'agave et la purée de noisette et introduisez ce mélange dans le riz, mélangez bien;
- A part, laissez macérer 50 g de sirop d'agave avec les fruits;
- Le jour même, servez le riz dans des verrines avec les fruits macérés disposés sur le riz.

L'astuce du chef :

Choisissez du riz rond, le moins cher dans le commerce, il libère plus de féculés et rend le jus plus onctueux !