

Riz au lait d'amande et coquillettes sucrées à la châtaigne, Pipocas et grenade, vermicelles croustillants au potimarron

Préparation : 45 minutes

Attente : 1 heure

Cuisson : 45 minutes

Pour 4 personnes :

Riz au lait :

- 150 g de riz rond Priméal
- 0,5 l de lait d'amande bio
- 3 cuillerées à soupe de sirop d'agave
(4 pour une version plus sucrée)

Coquillettes sucrées :

- 50 g de coquillettes à la châtaigne Priméal
- 1 cuillerée à soupe de sirop d'agave
(2 pour une version plus sucrée)
- 1 pincée de sel

Vermicelles croustillants :

- 50 g de Pâtinettes, vermicelles Priméal au potimarron
- 20 g de beurre
- 20 g de miel
- 10 g de farine
- 1 pincée de sel

En complément :

- 20 g de Pipocas Priméal, quinoa soufflé enrobé de miel
- 1 grenade

1. Faire chauffer une casserole d'eau très légèrement salée et cuire 3 minutes les vermicelles. Les égoutter. Faire fondre le beurre, ajouter le miel, la farine et les vermicelles. Mélanger et réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

2. Dans une casserole d'eau, faire blanchir le riz. L'égoutter et le remettre dans la casserole. Recouvrir du lait d'amande et faire chauffer sur feu doux pendant 30 minutes. Le mélange doit rester encore un peu liquide, il continuera à épaissir au refroidissement. Ajouter le sirop d'agave, bien mélanger et réserver au frais.



Recette publiée par Nanie sur <http://naniecuisine.canalblog.com>

3. Faire cuire les coquillettes à la châtaigne dans une casserole d'eau très légèrement salée. Les égoutter et ajouter le sirop d'agave. Réserver au frais.

4. Préchauffer le four sur 200°C. Recouvrir une tôle de papier sulfurisé et y étaler la préparation aux vermicelles, en donnant une forme de rectangle. Faire cuire 15 minutes à 200°C. Passer le four en position grill à 275°C et faire griller : la préparation doit être bien dorée. Sortir du four et faire refroidir quelques minutes avant de détailler en 4 longues bandes.

5. Procéder au dressage dans une assiette creuse : disposer les coquillettes au centre avec un emporte-pièce rond. Répartir autour le riz au lait. Sur une moitié, recouvrir en surface de Pipocas et de grains de grenade. Réserver au frais jusqu'au moment de servir avec une barre croustillante aux vermicelles.

Remarque : ce dessert est peu sucré. J'ai indiqué dans les ingrédients quelques ajustements en sucre pour une version plus sucrée.

