

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Riz au lait à l'orange



[dessert](#) [vapeur](#) [douce](#) [cuisson](#) [vapeur](#)



Imprimer



Commenter

Préparation: **8 min**

Ingrédients Pour 4 personnes

- 1 L de lait d'avoine
- 100 g de riz rond
- 50 g de sucre de coco
- 1 C.a.C de fleur d'oranger
- 1 orange (zeste et suprême)

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Versez dans la soupière en céramique du Vitaliseur le lait d'avoine, le riz et le zeste d'une orange. Remuez et laissez cuire 30 minutes. Vérifiez la cuisson
3. Ajoutez le sucre et les suprêmes d'orange en petits morceaux, puis remuez tout doucement . Versez dans des petits ramequins individuels et laissez refroidir avant de déguster.

Astuce du chef Clément Géhin : *si il vous reste une orange sous la main, râpez quelques zestes sur les ramequins juste avant de déguster. Le chef a réalisé des recettes dans le cadre du magazine 95° #34 spécial recettes faciles. Préférez cette recette en hiver avec une orange fraîche ou adaptez la avec des fruits de saison.*

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

Contact

CGV

Newsletter

+33 (4) 94 01 22 61

Mon compte

Recettes

Notre histoire

Contact

CGV

Newsletter

Facebook

Pinterest

Instagram