

RIZ A L'ANANAS

RECETTE N°191

NOTATION

- Prix : 4/10
- Difficulté : 4/10
- Originalité : 3/10

NOMBRES DE PERSONNES

- Pour 4 personnes

TEMPS DE REALISATION

- Préparation : 15 minutes
- Cuisson : 20 minutes

INGREDIENTS NECESSAIRES

- 150 g de riz
- 125 g de crème fraîche
- sucre
- 1 c à thé de sherry doux
- boîte de morceaux d'ananas au sirop
- 20 g d'angélique
- 200 g de noix de coco

MATERIELS INDISPENSABLES

- autocuiseur
- cuillère en bois
- plat creux
- râpe
- réfrigérateur
- cuillère à thé
- couteau de cuisine
- planche à découper

COMMENTAIRES

[Lire les commentaires](#)

PHOTOS



5 ETAPES A SUIVRES

01. Préparez 150 g de riz en suivant les indications de l'emballage.
02. Fouettez 125 g de crème fraîche avec du sucre à volonté.
03. Mélangez-la au riz, avec 1 c à thé de sherry doux, le contenu égoutté d'une boîte de morceaux d'ananas au sirop et 20 g d'angélique coupée en morceaux.
04. Saupoudrez de 200 g de noix de coco grossièrement râpée.
05. Servez froid.

NOTES PERSONNELLES
