



RECETTE D'ALEXANDRE COUILLON, CHEF 3 ÉTOILES DU RESTAURANT LA MARINE RIZ AU LAIT DE COCO COULIS DE FRAISE

pour 4 personnes

LES INGRÉDIENTS

- 160g de fraises
- 0,25 L de lait de coco
- 100g de farine blanche
- 0,55 L de lait entier
- 100g de riz rond
- 50g de sucre dont 10g pour le coulis

LES ÉTAPES

Riz

- Faire chauffer le lait entier et le lait de coco
- Ajouter le riz et le sucre
- Mélanger et réduire le feu pour cuire à frémissement
- Maintenir cette cuisson pendant 45 minutes

Coulis de fraise

- Laver les fraises et les couper en 4 en gardant un morceau pour la décoration,
- Mixer les fraises avec le sucre
- Mettre le riz au lait au fond d'un ramequin
- Et ajouter le coulis de fraise sur le dessus avec une demi fraise.