

## CREME DE FARINE DE SOUCHET SUR COULIS DE RHUBARBE-GROSEILLES



Verser **50 cl de lait de riz** dans une casserole, ajouter **50 g de farine de souchet** et **30 g de sucre blond de canne**. Fouetter vivement pour éviter la formation des grumeaux, poser sur le feu et amener à ébullition, laisser cuire à feu moyen jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir. Déposer dans le fond des verrines un coulis de rhubarbe-groseille (ou des fruits rouges), puis verser la crème de farine de souchet. Laisser refroidir complètement puis mettre au réfrigérateur.

Servir frais saupoudré d'un peu de farine de souchet ou de granola.