

PORRIDGE RIZ-CHÂTAIGNE AU LAIT DE CHÂTAIGNE & SIROP DE RIZ

Préparation : 5 min

Cuisson : 10 min environ



60 g de boulgour riz-châtaigne

3 fois le volume de boulgour en lait de châtaigne (reconstitué à partir d'une poudre à raison de 3 doses pour 200 ml d'eau)

sirop de riz

Mettre tout simplement le boulgour et 2/3 du lait dans une casserole, porter à ébullition puis baisser le feu et faire cuire jusqu'à ce que le boulgour ait absorbé tout le liquide. Ajouter le dernier 1/3 de lait de châtaigne, remuer jusqu'à ce que le mélange soit onctueux.

Verser dans un petit bol, napper de sirop de riz et déguster de suite.