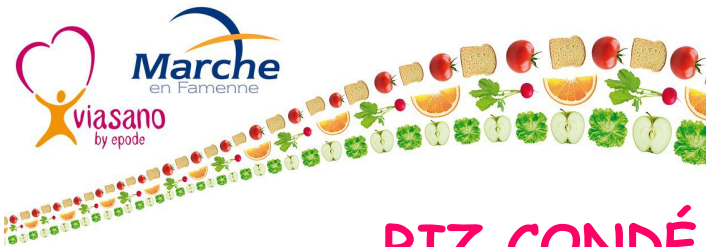


BODDING aux raisins secs



COMPOTE Fraises / Rhubarbe




Marche
 en Famenne
 viasano
 by epode

RIZ CONDÉ



COMPOTE Fraises / Rhubarbe

Temps de préparation : 15 minutes

+ Temps de cuisson: 15 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 6 PERSONNES) :

- 1 Kg de rhubarbe
- 250g de fraises
- 250g de sucre fin

PRÉPARATION :

- Éplucher la rhubarbe et la couper en petits morceaux.
- La faire cuire à couvert dans une sauteuse avec le sucre.
- Quand il se forme du jus, ajouter les fraises équeutées et coupées en quatre.
- Laisser mijoter 10 minutes.

BODDING aux raisins secs

Temps de préparation : 15 minutes

+ Temps de cuisson: 45 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 1 GÂTEAU) :

- 300g de pain rassis
- 200g de sucre fin
- 5 œufs
- 50g de raisins secs
- 0,5 l de lait 1/2 écrémé
- 1 càs de poudre pudding
- 1 sachet de sucre vanillé

PRÉPARATION :

- Faire tiédir le lait avec le sucre fin ;
- Verser le lait tiède sur les morceaux de pain et laisser absorber ;
- Battre les œufs et les ajouter à la préparation lait/pain ;
- Diluer la poudre de pudding dans un peu de lait froid et ajouter à la préparation ainsi que le sucre vanillé et les raisins secs ;
- Écraser énergiquement à la fourchette pour former un mélange homogène ;
- Cuire pendant 45 minutes dans un plat beurré et fariné dans un four préchauffé à 200 degrés.

RIZ CONDÉ

Temps de préparation : 20 minutes

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES) :

- 800ml de lait 1/2 écrémé
- 120g de riz dessert
- 50g de sucre fin
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 à 2 càs de compote par portion

PRÉPARATION :

- Faire bouillir le lait ;
- Ajouter le riz dessert et laisser cuire à feu doux le temps indiqué sur l'emballage, couvercle fermé ;
- Mélanger de temps en temps la préparation ;
- Lorsque le riz est cuit, ajouter le sucre fin ainsi que le sucre vanillé et mélanger ;
- Répartir 1 à 2 cas de compote dans 4 ravers et verser le riz au lait au-dessus ;
- Laisser refroidir les ravers au réfrigérateur.