

MAKIS REVISITÉS

FRUIT RIDE

Mangue pomme

#11



INGRÉDIENTS

Pour 8 à 10 pièces

- 25g de riz rond
- 150 ml de lait
- 10 g de noix de coco râpée
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/3 de feuille de FRUIT RIDE Mangue pomme (20*15 cm)
- des morceaux de fruits (banane, mangue, kiwi, framboise...)
- du coulis de fruits rouges

PRÉPARATION

1 Préparer le riz au lait : Faire chauffer le lait avec le sucre vanillé dans une casserole jusqu'à ébullition. Ajouter le riz en pluie et la noix de coco râpée. Remuer régulièrement. Retirer du feu lorsque le riz a absorbé tout le lait.

2 Couper les fruits en lamelles.

Découper 2 feuilles de FRUIT RIDE Mangue pomme (20*15 cm)

3 Placer la feuille de FRUIT RIDE Mangue pomme sur le tapis à makis. Ajouter le riz, puis les lamelles de fruits. Rouler le tout afin de former les makis.

4 Coupez des makis d'environ 2 à 3 cm d'épaisseur. Ajouter le coulis de fruits rouges dans un petit récipient.