

Gateau de riz au lait de coco et son coulis de petits fruits

Recette pour 12 personnes

Description

Ce dessert sans gluten est un délicieux gâteau de riz servi froid agrémenté d'un coulis de petits fruits.

L'astuce du chef

Vous pouvez conserver les gâteaux de riz au réfrigérateur. Utilisez idéalement les fruits de saison.

Ingrédients

Pour le gateau de riz

- 100 Gr Riz arborio
- 35 Gr Sucre
- 350 Ml Lait de coco
- 1 Gousse(s) Vanille de madagascar

Pour les fruits rouges

- 1 Casseau(x) Framboises
- 1 Casseau(x) Mûres
- 1 Casseau(x) Bleuet

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **295 F°**
- Temps de repos **60 mins**

Préparation du gateau de riz

Dans une casserole, portez le lait de coco à ébullition puis ajoutez le sucre, la gousse de vanille et le riz, cuisez tout en mélangeant jusqu'à absorption complète du liquide. Versez dans des moules en silicone ou les ramequins de votre choix puis laissez reposer au froid environ 1 heure.

Préparation du coulis de fruits

Dans une casserole, mélangez les fruits congelés que vous auriez préalablement laissé décongeler, le sucre et le jus de citron, portez à ébullition et cuire 5 minutes. Passer le mélange à la girafe ou au robot culinaire de manière à obtenir une belle texture uniforme. Étaler sur une plaque et mettre au frais.

Assemblage

Déposez une cuillère à soupe de coulis dans le centre d'une assiette, déposez le gâteau de riz par dessus, nappez d'une cuillère à soupe de coulis puis décidez de petits fruits frais.

Bon appétit!