

# Riz au lait végétal citron, dattes & noix de coco

# RECETTE



10 minutes



20 minutes



6 personnes

## INGRÉDIENTS

- 150 g de riz rond ½ complet de Camargue en vrac Biosud
- 50 g de noix de coco râpée des Philippines en vrac Vijaya
- 14 dattes Deglet Nour de Tunisie en vrac Rapunzel
- le zeste d'un citron
- 1 c à c de purée d'amande\* blanche Damiano
- 1 l de boisson d'avoine\* Isola Bio

\*PEUT CONTENIR DES ALLERGÈNES

1. Laver le citron et prélever son zeste.
2. Rincer le riz, puis le verser dans une grande casserole avec les zestes de citron.
3. Ajouter la noix de coco râpée, la purée d'amande et les dattes dénoyautées et coupées en quatre.
4. Verser la boisson d'avoine et mélanger.
5. Porter à ébullition et cuire 15 à 20 minutes à feu doux en mélangeant régulièrement.
6. Verser dans des ramequins et déguster froid !

Sargé | ZAC de la Pointe, Sargé  
Université | 22 bd Louis Leprince-Ringuet  
République | 1 b rue Gambetta, Le Mans

Atlantides | 4 avenue d'Haouza, Le Mans  
Antarès | Giratoire de César, Le Mans  
Allonnes | Rue de la Raterie, Allonnes

 [www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)

**biocoop**

| Le Fenouil



@fenouilbiocoop