



Dans la cuisine d'Amélie avec le
FOUR VAPEUR 3 en 1 AX-1100

UNE CUISSON VAPEUR PURE POUR UNE CUISINE SAIN ET SAVOUREUSE

Riz au lait

Recette pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 100 g de riz rond (spécial dessert), soit 4 x 25 g
- 15 cl de lait de coco
- 20 cl de lait
- 40 g de lait concentré sucré

www.danslacuisinedamelie.com

Dans un saladier, mélanger les 3 laits.

Répartir le riz dans 4 ramequins. Verser dans chaque ramequin le lait (jusqu'au $\frac{3}{4}$).

Mettre les ramequins dans le **four 3-en-1 AX-1100 de Sharp** sur la plaque inox du 1^{er} niveau.

Cuire dans le **four 3-en-1 AX-1100 de Sharp en mode vapeur haute**.

- Premier cycle de cuisson de 35 min.
Mélanger le riz dans chaque ramequin toutes les 15 min.
- Deuxième cycle de cuisson de 25 min.
Mélanger le riz dans chaque ramequin toutes les 10 min.

À la fin de cuisson, s'il reste un peu de liquide dans les ramequins, le laisser, car le riz va continuer de l'absorber et sera bien crémeux.

