

## Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les  
recettes

# Riz au lait de coco-vanille-banane



Imprimer



Commenter

Préparation: **10 min**

### Ingrédients

**Pour 4 personnes**

- 1 L de lait de coco
- 100 g de riz rond
- 2 bananes
- 60 g de sucre de coco
- 1 gousse de vanille
- 1 trait de vinaigre de cidre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition. 2. Versez dans la soupière en céramique du Vitaliseur le lait de coco puis déposez la gousse de vanille fendue et le riz. Remuez et laissez cuire 35 minutes.
2. Vérifiez la cuisson et la consistance : le lait doit être crémeux et le riz bien cuit.
3. Ajoutez le sucre et les bananes coupées en petits morceaux, et un trait de vinaigre de cidre, puis remuez délicatement.
4. Retirez la gousse de vanille. Remuez délicatement.
5. Versez dans des petits ramequins individuels et laissez refroidir avant de déguster.

*Recette d'[Arnaud Tabarec](#) issue du [magazine 95°#31](#)*

Vous allez aussi aimer ...

[Pesto d'orties sauvages](#)

[Pavés de bœuf aux échalotes](#)

[Cabillaud aux pleurotes](#)

## Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)