



Sushis

Ingrédients

200g de riz rond



75 cl de lait



100 g de sucre



1gousse de vanille



fruits divers



(pomme, kiwi, banane...)

Préparation

1. Cuire le riz à feu très doux dans le lait avec la gousse de vanille fendue dans le sens de la longueur, pendant 30 minutes environ. Il ne doit plus rester de liquide.



2. Ajouter le sucre et laisser refroidir. (Le riz peut être fait la veille)

3. Laver les fruits ou les éplucher, les couper en fines lamelles.



4. Former des petites quenelles avec le riz, les mettre sur un plat.



5. Déposer sur chaque quenelle de riz une lamelle de fruit.



Servir avec une petite sauce sucrée ou du chocolat fondu.