

FAISSELLES DE RIZ AU COULIS DE KIWI

Pour les faisselles

125 g de riz rond
500 ml de lait de soja sucré
80 g de sucre
2 c. à s. rases de crème de riz
huile d'arachide

Pour le coulis

2 kiwis coupés en petits dés
50 g de sucre

Garniture

1 banane en rondelles
8 abricots secs coupés en deux rondelles
2 c. à s. de confiture de mûres (ou autre fruit rouge)

Porter le lait et le sucre à ébullition, verser le riz et cuire à couvert et à feu doux pendant une vingtaine de minutes. Quand le riz est cuit, s'il reste trop de liquide, ajouter la crème de riz et couper aussitôt le feu.

Huiler 6 ramequins et y tasser le riz (avec une petite cuillère mouillée par exemple). Laisser refroidir complètement.

Chauffer les dés de kiwis avec le sucre, comme pour une compote. Dès que les dés s'écrasent, couper le feu et passer au chinois. Jeter la pulpe et les grains. Napper chaque assiette de coulis de kiwi, y démouler les faisselles. Disposer autour de l'assiette les rondelles de bananes et les abricots en alternance et tartiner le dessus des faisselles de confiture.