

# Sushis sucrés

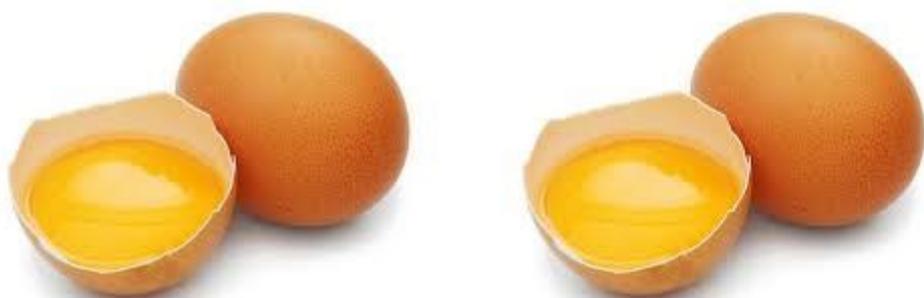


## INGREDIENTS :

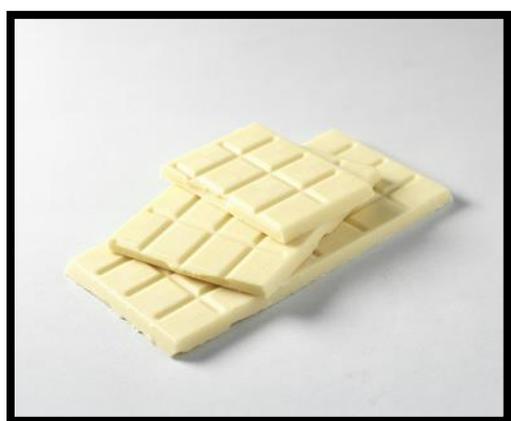
60gr de sucre en poudre



2 jaunes d'œufs



100g de chocolat blanc



40cl de lait de coco non sucré



240 gr de riz rond



60 cl de lait écrémé



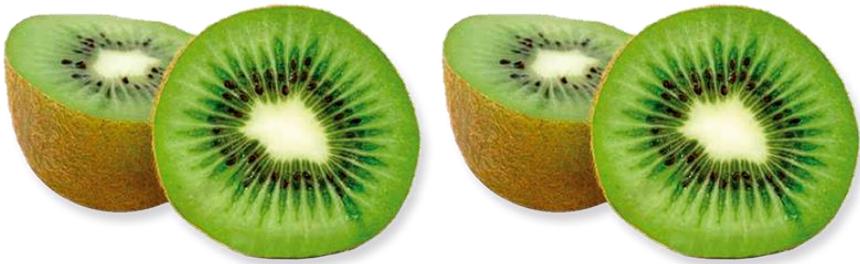
La moitié d'un ananas



1 mangue



2 kiwis



# ETAPE 1

Rincer le riz dans de l'eau froide



Porter à ébullition le lait et le lait de coco



+



Ajouter le riz



Faire cuire à feu doux pendant 20 min

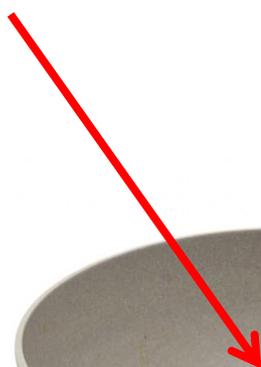
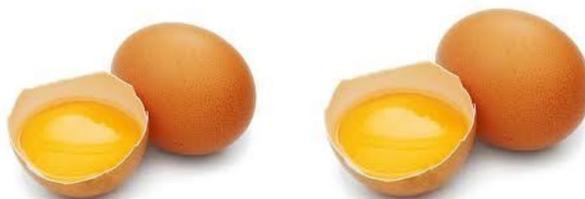


## ETAPE 2

Pendant ce temps, dans un bol fouetter les jaunes d'œufs et le sucre.

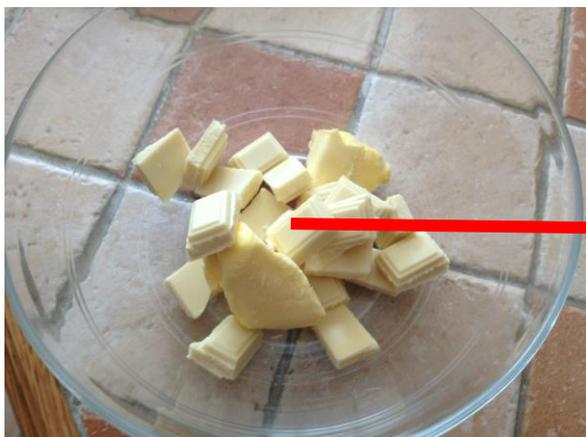


+



# ETAPE 3

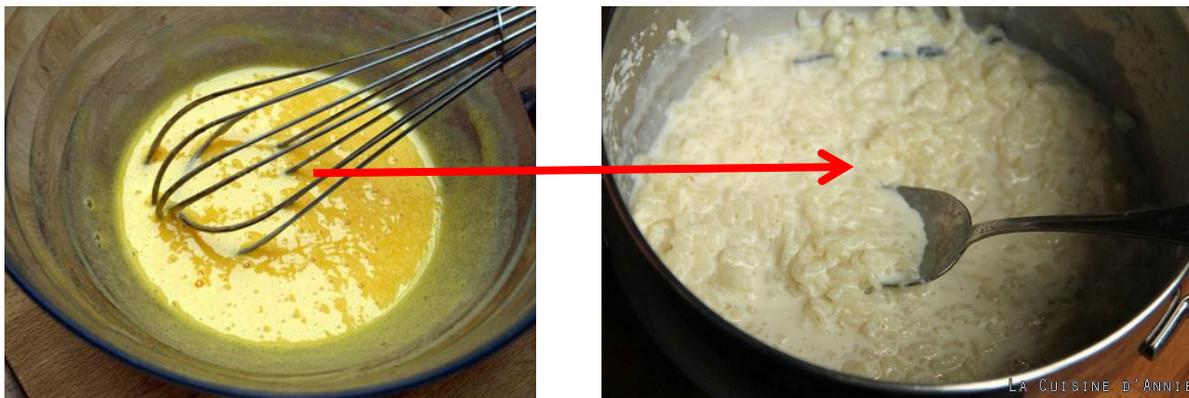
Faire fondre le chocolat blanc au micro-ondes



Ajouter dans le mélange œufs et sucre



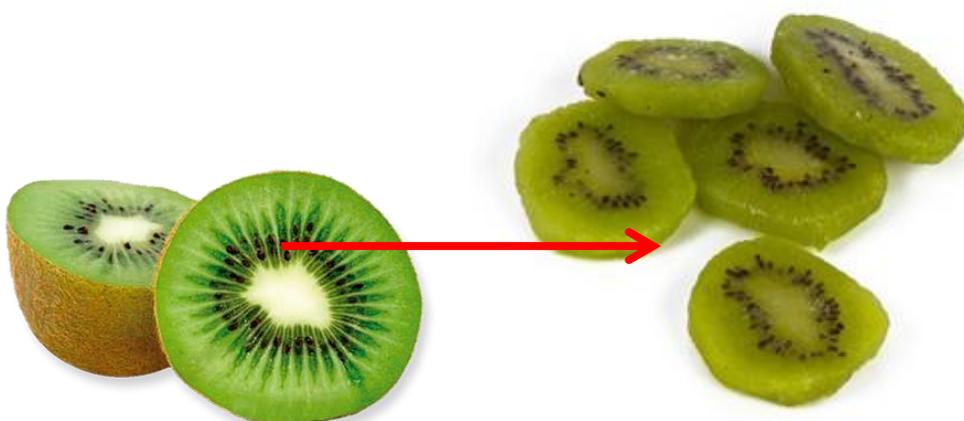
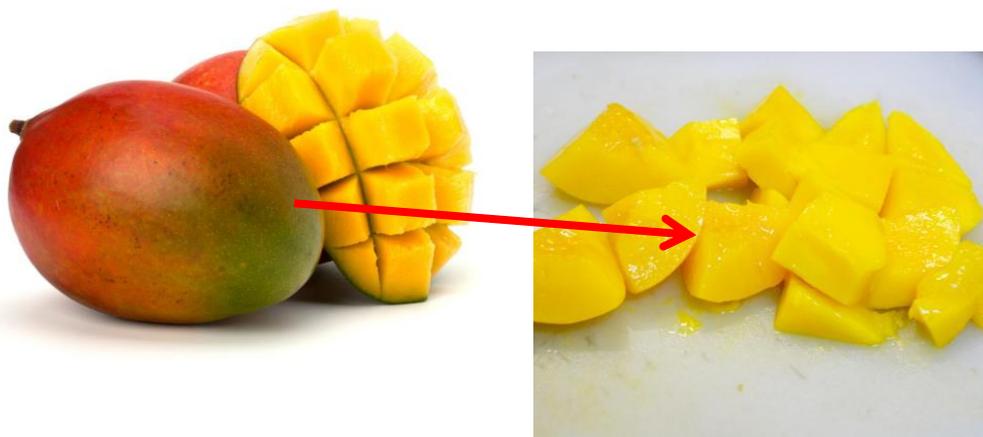
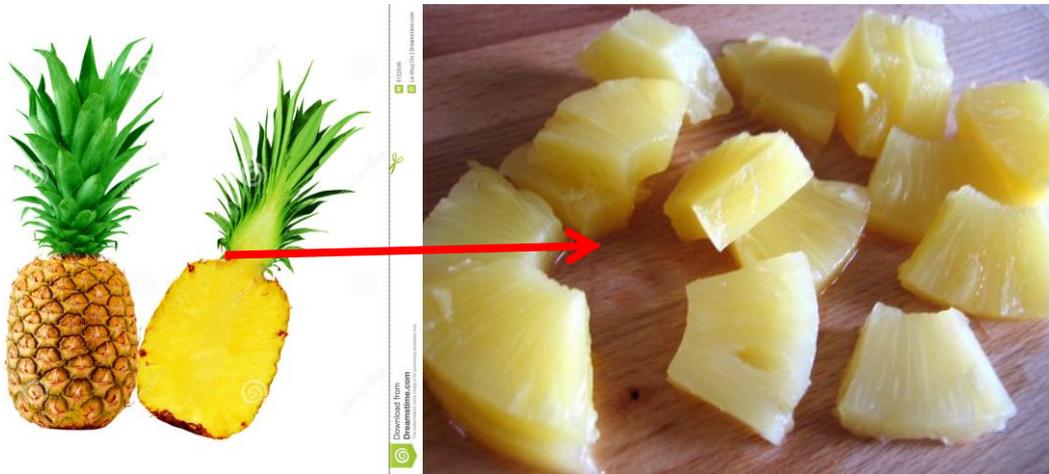
Quand le riz est cuit ajouter le mélange



Laisser refroidir.

# ETAPE 4

Couper les fruits



## ETAPE 5

Avec du film étirable, réaliser des boudins avec du riz et des fruits



Mettre au frais quelques heures

Sortir du frigo et défaire le film et couper à l'aide d'un couteau humide.



Mettre un morceau de fruit dessus et servir

