DÉLICIEUX POUDDING AU RIZ

1/3 tasse de riz basmati blanc biologique, rincé et égoutté

2/3 tasse d’eau

1 tasse de lait d’amande

1 tasse de lait d’avoine sans gluten ou de lait de coco

30 ml de sirop d’érable

½ c. à thé au choix cardamone/ muscade/ cannelle

-¼ tasse de canneberges séchées ou raisins secs

 Cuire le riz dans l’eau à feu moyen,jusqu’à ce que l’eau soit toute absorbée 10 à 15 minutes.

Mettre dans un chaudron moyen avec les autres ingrédients, sauf les canneberges/raisins.  Porter à ébullition et laisser mijoter è feu doux une vingtaine de minutes en brassant souvent pour ne pas que ça colle, jusqu’à consistance d’un poudding. Ajouter les canneberges/raisins.

Mettre dans un bol ou bol individuel et ajouter du sirop d’érable au goût.