

MONSIEUR RIOLÉ (RIZ AU LAIT)

Matériel :

- un pot en verre bien propre avec son couvercle (pas trop gros)
- une balance de cuisine
- 30 g de sucre roux
- 30 g de sucre blanc
- 80 g de riz rond
- des gommettes
- des yeux en plastique
- du tissu
- un élastique
- des ciseaux et de la colle



Accompagnement:

- 30 g de chocolat noir **OU**
- 40 g de spéculoos **OU**
- 3 carambars

① Pèse les ingrédients avec la balance de cuisine.

② Verse chaque couche dans le pot dans l'ordre: sucre blanc puis sucre roux puis riz.
Fais bien attention à ne pas mélanger les couches.

③ Termine avec l'accompagnement que tu as choisi:

- soit le chocolat cassé en morceaux
- soit les spéculoos écrasés (tu peux les enfermer dans un sachet propre puis les écraser avec un rouleau ou une bouteille)
- soit les carambars

④ Ferme bien le couvercle.
Découpe un rond bien plus grand que le couvercle dans du tissu. Pose-le sur le couvercle et maintiens-le avec l'élastique.

⑤ Découpe une écharpe dans du tissu coloré en noue-le autour du pot. Il vaut mieux mettre un peu de colle pour qu'elle ne glisse pas.

Colle des yeux, un nez, des boutons.

⑥ Ajoute la recette sur un joli papier.
Et voilà ton monsieur Riolé de Noël !



BON APPETIT!

Riz au lait
de Noël



Recette :

Faire bouillir 70 cl de lait.
Verser le kit riz au lait.
Cuire 40 min en remuant
de temps en temps.



Riz au lait
de Noël



Recette :

Faire bouillir 140 cl de lait.
Verser le kit riz au lait.
Cuire 40 min en remuant
de temps en temps.



Riz au lait
de Noël



Recette :

Faire bouillir 70 cl de lait.
Verser le kit riz au lait.
Cuire 40 min en remuant
de temps en temps.



Riz au lait
de Noël



Recette :

Faire bouillir 70 cl de lait.
Verser le kit riz au lait.
Cuire 40 min en remuant
de temps en temps.



Riz au lait
de Noël



Recette :

Faire bouillir 70 cl de lait.
Verser le kit riz au lait.
Cuire 40 min en remuant
de temps en temps.



Riz au lait
de Noël



Recette :

Faire bouillir 70 cl de lait.
Verser le kit riz au lait.
Cuire 40 min en remuant
de temps en temps.

