

FICHE DE RECETTE

Flan de riz, coulis de fraise

Type de recette	
Nombre de portions	4
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	
Temps de refroidissement	
Coût matières total (HT) :	
Coefficient multiplicateur :	
Prix / Portion (HT) :	



INGRÉDIENTS

PRODUIT	UNITÉ	QUANTITÉ	PUHT	PTHT
blanc d'œufs	piece	3		
lait de riz	ML	260		
sucre	GR	50		
fraise	GR	140		
COULIS				
eau	CL	10		
sucre	GR	30		
TOTAL				

DESCRIPTION DE LA RECETTE

- 1: Faire chauffer le lait, verser sur les blancs légèrement battus avec le sucre.
- 2: Mettre en ramequin et cuire au bain marie 25 minutes à 165°.
- 3: Pour le coulis: laver et équeuter les fraises.
- 4: Faire bouillir le sucre mouillé d'eau.
- 5: Mettez y la moitié des fraises, amener à ébullition, retirer du feu,.
- 6: Mettre le reste des fraises, mélanger et mixer rapidement.
- 7: Débarasser et garder au frais
- 8: Conservation deux à trois jours.

