

Riz au lait à la Coco & Mangue
Pour 150 portions



1. 1 sachet(s) de 900 g de préparation pour **Gâteau de Riz alsa Professionnel**
5 L de lait de coco
100 g de cubes de mangue surgelée

Délayer la préparation pour Gâteau de riz alsa Professionnel dans une partie du lait froid à l'aide d'un fouet.

Porter à ébullition le restant du lait, y incorporer le premier mélange et laisser cuire 5 minutes sans cesser de remuer.

Laisser dans un cul de poule au frais, une fois refroidi lisser à l'aide d'un fouet.

Répartir dans les ramequins et déposer les cubes de mangue décongelés.