



api

Pâtes risoni aux fruits

> Temps pour préparer ma recette : 20 minutes

> Temps de cuisson : 35 minutes



Les ingrédients



- 180 g de **risoni**

Le **risoni** c'est des pâtes en forme de riz



Je peux les remplacer par des :

- pâtes coquillettes
- pâtes perles



- 1 litre de lait entier



- 80 g de sucre



- 20 g de sucre vanillé



- 1 cuillère à café de poudre de cannelle



- 1 pomme et 1 banane



- 1 boîte de conserve d'ananas





Les étapes de la recette



1. Dans une grande casserole, je verse :

- le lait
- les pâtes
- le sucre et le sucre vanillé
- la cannelle



2. Je fais chauffer la casserole sur un feu moyen

Le feu moyen est généralement le niveau 5 sur ma plaque

Je mélange avec une cuillère



3. Si le lait fait des bulles je baisse le feu

Je passe le feu au niveau 2

Le niveau 2 c'est un feu très doux



4. Je laisse cuire pendant 35 minutes

Je mélange souvent pour que les pâtes ne collent pas au fond



5. J'éteins le feu

Je laisse refroidir le mélange



6. J'épluche :

- la pomme
- la banane



7. J'ouvre la boîte de conserve d'ananas

J'utilise une balance pour peser 100g d'ananas



8. Je coupe en petits morceaux :

- la pomme
- la banane
- les tranches d'ananas



9. Je mets les morceaux de fruits dans mes pâtes tièdes
Je peux manger mon dessert froid ou tiède



Cette recette a été écrite en langage Facile à Lire et à Comprendre
et mise en page par Api Restauration et le groupe de travail
de l'association des Papillons Blancs de Lille, Groupe Malécot.

Mentions légales : Api Restauration, S.A.S. au Capital de 10.000.000,00 € - RCS Lille Métropole : 477 181 010 -
Siège social : 384 rue du Général de Gaulle - 59370 Mons en Baroeul.