

Pouding au riz avec raisins

50 portions

Source de la recette

Institut de réadaptation Gingras-Lindsay-de-Montréal

Précision ou commentaire de l'établissement

Description de la portion et du service

4 oz par portion

Rendement de la recette

Équipements de préparation

Récipients de cuisson

Équipement de cuisson

Équipements de service

Valeur nutritive par portion

Calories	133	Sodium (mg)	33
Protéines (g)	3.8	Lipides (g)	1.9
Glucides (g)	26	Gras saturés (g)	0.9
Sucres (g)	15.3	Fibres (g)	0.3



Québec 



Pouding au riz avec raisins

50 portions

Rendement de la recette

--

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
800 g	Riz blanc	<ol style="list-style-type: none">1. Cuire le riz dans l'eau, rincer, égoutter.2. Dans le steam pot, mélanger le riz cuit avec 5 L de lait et le sucre, cuire jusqu'à ce que ce soit crémeux. soit de 15 à 20 minutes.3. Dans un bol, battre ensemble le reste du lait et les œufs puis ajouter les raisins.4. Ajouter ce mélange au mélange de riz et cuire 2 minutes de plus en brassant constamment.5. Arrêter de cuire puis ajouter la vanille. Remuer fréquemment pour refroidir.6. Portionner puis réfrigérer.
3,5 L	Lait 2%	
350 g	Sucre blanc	
7	Œuf	
500 g	Raisins secs sultana	
15 ml	Extrait de vanille	

