



*Boissons avec alcool*  
**Coconut horchata**



**13h10** **35 min** **5 min** **12h30** **403**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du riz

- 1 Préparer le riz la veille. Moudre finement le riz à l'aide d'un mortier, d'un moulin à grains ou d'un mixeur électrique.
- 2 Réserver le riz moulu avec la cannelle dans un bol.
- 3 Faire chauffer l'eau dans une casserole, la verser dans le bol. Couvrir ensuite le bol avec du film alimentaire, le placer une nuit au réfrigérateur.

### Étape 2

#### Préparation du sirop

- 1 Couper les zestes du citron en taillant des lanières d'une longueur de 2-3 centimètres à l'aide d'un couteau d'office.
- 2 Verser l'eau froide, le sucre et les zestes de citron dans une casserole sur feu moyen.
- 3 Cuire jusqu'à ce que le sucre soit dissout dans l'eau tout en remuant.
- 4 Verser le sirop dans un grand pichet, laisser reposer.

### Étape 3

Ingrédients  
pour **10** personnes

#### Ingrédients pour le riz

1 litre(s) **Eau**  
530 g **Riz Blanc**  
400 ml **Lait de coco**  
25 g **Amande(s) en poudre**  
2 **Bâton de cannelle**

#### Ingrédient pour le sirop

225 g **Sucre semoule**  
240 ml **Eau**  
1 **Citron(s) vert(s)**

#### Ingrédients pour le dressage

110 ml **Rhum**  
8 branche(s) **Menthe fraîche**  
1 **Glaçon(s)**

## Finition du riz

- 1 Retirer le mélange à base de riz du réfrigérateur, le remuer.
- 2 Ajouter le lait de coco, mélanger.
- 3 Ajouter la poudre d'amande, mélanger.
- 4 Travailler l'appareil au blender en plusieurs fois jusqu'à obtention d'une consistance mousseuse.
- 5 Une fois mélangée, filtrer la préparation dans un chinois placé sur un bol pour éliminer toutes les particules de riz.
- 6 Utiliser une louche pour aider à faire passer le liquide dans le chinois.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Verser un peu de sirop refroidi dans un verre rempli de glace pilée.
- 2 Si désiré, ajouter une pointe de rhum dans chaque verre avant d'incorporer le coconut horchata.
- 3 Verser la préparation à base de riz dans le verre, remuer.
- 4 Déposer dessus un brin de menthe, de l'écorce de cannelle puis servir.