



# Verrines de Noël

270kcal/part

## Les ingrédients:



1 paquet de riz LIV



50g de crème de coco



1 càs de sirop d'agave  
+



2 tranches de pain d'épices



2 càs de compotée  
de clémentines



1 Clémentine

## Ce dont vous avez besoin:

- Passoire
- 2 bols



## La recette :

- 1 Passer le riz sous l'eau, bien égoutter.
- 2 Verser le riz dans un bol. Le mélanger avec la crème de coco et le sirop d'agave.
- 3 Mettre au frais 30 minutes.
- 4 Mettre le pain d'épices au fond des verrines, ajouter du riz, de la compotée de clémentine, du riz puis des quartiers de clémentines.
- 5 C'est prêt, LIV IT !

Petit +  
Ajouter de la  
cannelle



#KONJAKISÉS