



Recettes simples
et gourmandes

Facile

Faible

15 mn

30 mn

24h

RIZ AU LAIT

INGRÉDIENTS

4/6 pers.

- 80 gr de riz blond à dessert
- 75 gr de sucre
- 500 ml de lait entier
- 250 ml de crème liquide 30% de MG
- 1 gousse de vanille



PRÉPARATION

- 1 Idéalement la veille, faire tiédir ensemble le lait et la crème. Gratter la gousse de vanille, déposer les grains et la gousse dans le mélange. Eteindre le feu, couvrir et laisser infuser si possible toute la nuit.
- 2 Dans une casserole, mettre le riz dans 3 fois son volume d'eau. Porter à ébullition, éteindre immédiatement et égoutter le riz (à ce stade il ne faut pas cuire le riz mais juste le blanchir). Réserver.
- 3 Remettre le lait vanillé à chauffer. Dans une casserole, cuire le sucre à sec et réaliser un caramel. Décuire le sucre en incorporant le lait chaud (attention aux projections). Verser la totalité du liquide dans le sucre en remuant. Porter à nouveau à ébullition puis ajouter le riz. Faire cuire à feu doux jusqu'à absorption des $\frac{2}{3}$ du liquide (environ 30mn).
- 4 Retirer la gousse de vanille, et mettre la préparation dans des pots individuels, laisser refroidir totalement avant de mettre au réfrigérateur (4 heures minimum)

Mes astuces :

Selon le temps de cuisson du riz le résultat final sera plus ou moins onctueux. Chacun son temps de cuisson ... chacun son onctuosité !

Si le goût de caramel ne vous convient pas, vous pouvez simplement ajouter le sucre au moment d'infuser le lait.

Bon appétit !