

.....
RIZ AU LAIT
CRÉMEUX



POUR 4 PERSONNES

POUR LA BASE

Riz rond	100 g
Lait	500 ml
Sucre	40 g

POUR LA CRÈME ANGLAISE

Jaunes d'œufs.....	2
Sucre	20 g
Lait.....	100 ml
Crème liquide	100 ml
Vanille gousse Tahiti NOROHY	1 gousse

DRESSAGE & FINITION

Préparer la crème anglaise. **Mélanger** rapidement les jaunes d'œufs et le sucre dans un bol. Dans une casserole, **faire chauffer** le lait, la crème, et la gousse de vanille fendue et grattée.

Lorsque le mélange est chaud, le **verser** petit à petit, tout en mélangeant, sur le mélange jaunes et sucre.

Transférer le tout dans la casserole, et **faire chauffer** la crème sur feu doux, en **remuant** sans cesse avec une spatule, jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère (ou qu'un thermomètre de cuisson indique 85°C). **Verser** la crème dans un bol, et **laisser refroidir**.

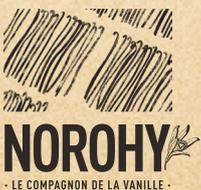
Faire cuire le riz au lait. **Porter** à ébullition le lait dans une grande casserole. **Ajouter** le riz et le sucre.

Faire cuire à feu moyen pendant une vingtaine de minutes, en mélangeant régulièrement, jusqu'à ce que le riz soit tendre. **Laisser refroidir**, et **ajouter** la crème anglaise.

Servir tiède ou froid.



Cette recette vous est offerte par :



Une recette originale de :
Guillemette Auboyer

  @norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

Crédit photographique :
Agence **CRU**.