

Riz au lait à l'Ovomaltine®



Pour ce mercredi je vous propose un riz au lait très gourmand, très régressif, un riz au lait à l'Ovomaltine® ! Un riz au lait au bon goût d'Ovomaltine® qui a beaucoup plus. Crémeux à souhait, un délice irrésistible ! Pour mon riz au lait je n'ai mis que 150g de riz mais il était un peu trop liquide alors dans la recette que je vous propose je vous conseille de mettre 180g.

Pour 8 pots

Ingrédients:

180g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

150g de crème entière

3 grosses c. à soupe d'Ovomaltine®

Préparation:

Rincez le riz sous l'eau clair. Cuisez-le 1min à l'eau bouillante puis égouttez et réservez.

Versez le lait et la crème entière dans une grande casserole, ajoutez le sucre et mélangez. Ajoutez le riz, mélangez et mettez à chauffer en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire entre 35 et 40min.

Une fois que le riz au lait est cuit, ajoutez l'Ovomaltine® et mélangez bien.

Répartissez le riz au lait dans des pots et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.