

Riz au lait fraises-rhubarbe



Un petit dessert qui sent bon l'été, ça vous tente ?? Ce délicieux riz au lait sort un peu de l'ordinaire avec le caramel qui laisse sa place à une gourmande compoté de fraises et de rhubarbe. Un bon petit dessert qui a bien plus. Gourmand, simple et efficace pour se régaler aux beaux jours d'été qui arrivent.

Pour 8 petits pots

Ingrédients:

Pour le riz au lait:

120g de riz rond

100g de cassonade

1 gousse de vanille

1L de lait

Pour la compotée de fraises-rhubarbe:

500g de fraises

2 tiges de rhubarbe

50g de cassonade

2c. à soupe d'eau

Préparation:

Préparez le riz au lait:

Crevez le riz: rincez-le sous l'eau froide, égouttez-le puis versez-le dans l'eau bouillante pour 3min. Egouttez et réservez.

Versez la cassonade dans une casserole à fond épais. A l'aide d'un couteau pointu, fendez la gousse de vanille sur toute sa longueur, grattez l'intérieur et ajoutez les graines au sucre.

Versez un peu de lait et délayez à l'aide d'un fouet.

Ajoutez le riz "crevé" et le reste de lait, mélangez puis mettez à chauffer sur feu doux en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire une quarantaine de minutes.

Préparez la compotée de fraises-rhubarbe:

Lavez les fruits. Equeutez et coupez les fraises en deux (réservez-en quelques-unes pour l'accompagnement). Epluchez la rhubarbe et coupez-la en tronçons. Placez les fruits avec la cassonade et l'eau dans une casserole et laissez compoter sur feu doux.

Versez un peu de cette compotée au fond de 8 pots, versez du riz au lait, une nouvelle fois une couche de compotée et terminez par une couche de riz au lait.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir bien froid.