Riz au lait à l'Ovomaltine®

Depuis que j'ai découvert l'Ovomaltine® j'en mets partout...mais vraiment partout ! Je n'en mange pas à la petite cuillère ou sur des tartines mais je m'en sers beaucoup pour mes recettes, mes créations. Cette pâte à tartiner est vraiment très gourmande, croustillante, elle a un bon petit goût, je suis vraiment trop fan ! Pour cette fois-ci j'ai utilisé l'Ovomaltine® dans mes riz au lait. Vous savez mon amour pour le riz au lait eh bien là j'ai assemblé deux choses que j'aime beaucoup. On obtient quoi ?! Des riz au lait tout bonnement terribles, crémeux, gourmands à souhait, juste parfaits !

Pour 8 pots

Ingrédients:

130g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

150g de crème entière

De l'Ovomatine

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.

Pendant ce temps, déposez dans le fond de vos pots une bonne grosse c. à café d'Ovomaltine® et réservez.

Une fois que le riz au lait est cuit, répartissez-le délicatement dans les pots avec l'Ovomaltine dedans et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.