

Riz au lait à la confiture de lait



Bonjour bonjour ! J'espère que vous avez passé un bon week-end !? Moi OUI ! Et je commence aussi une bonne semaine en vous proposant ce joli dessert trèèèès gourmand et totalement irrésistible ! Le riz au lait mélangé avec la confiture c'est vraiment terrible, quand on commence à mettre la cuillère dans le bol on ne peut plus s'arrêter tellement c'est bon ! Je vous conseille cette recette, croyez-moi vous ne serez pas déçu !

Pour 8 petits pots

Ingrédients:

120g de riz rond

1 pot de confiture de lait (soit 370g, je l'ai fait moi-même et la recette est [ici](#))

1L de lait

Préparation:

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

Versez 200g de confiture de lait dans une casserole à fond épais. Délayez avec un peu de lait puis fouettez.

Ajoutez le riz "crevé" ainsi que le reste de lait, mélangez le tout 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.

Versez une bonne cuillère à soupe de confiture de lait dans chaque pot. Versez le riz cuit par-dessus, puis mettez une cuillère à café sur chaque riz au lait.

Entreposez au frais jusqu'au moment de servir.