

Riz au lait onctueux à la vanille



Aujourd'hui, je vous propose un riz au lait très gourmand mais vraiment très très gourmand ! Encore une fois tiré de mon livre "Desserts des jours heureux". Il a beaucoup plus, et pour le rendre encore plus gourmand, au moment de servir j'ai saupoudré mes riz au lait de sucre roux et je les ai caramélisés au chalumeau, une bonne idée qui rend un dessert encore plus gourmand !

Pour 4 personnes

Ingrédients:

100g de riz rond

50cl de lait

40g de sucre

Pour la crème anglaise:

2 jaunes d'oeuf

20g de sucre

10cl de lait

10cl de crème liquide allégée

1 gousse de vanille

Sucre roux (facultatif)

Préparation:

Préparez la crème anglaise:

Mélangez rapidement les jaunes d'oeufs avec le sucre dans un bol.

Dans une casserole, faites chauffer le lait, la crème et la gousse de vanille, fendue dans le sens de la longueur. Lorsque le contenu de la casserole est chaud, versez-le petit à petit en remuant sur le mélange jaunes-sucre.

Transférez le tout dans la casserole et faites chauffer la crème sur feu doux, en remuant sans cesse avec une spatule. Si vous avez un thermomètre de cuisine, vous pouvez contrôler la température: elle doit atteindre 85°C.

Retirez la gousse de vanille, versez la crème anglaise dans un saladier et laissez-la refroidir.

Préparez le riz au lait:

Portez à ébullition, le lait additionné du sucre dans une casserole, ajoutez le riz.

Faites cuire à feu moyen pendant 20min environ, jusqu'à ce que le riz soit tendre. Mettez hors du feu, laissez tiédir et ajoutez la crème anglaise. Mélangez bien.

Servez tiède ou froid, au moment de servir, vous pouvez éventuellement saupoudrez les riz au lait de sucre roux et les caramélisé au chalumeau.