

Riz au lait au mascarpone



Pour aujourd'hui je vous propose un riz au lait au mascarpone. Simple, gourmand, parfait ! Un riz au lait bien crémeux ! Grâce au mascarpone le riz au lait est plus ferme mais aussi plus crémeux. C'est un délicieux dessert qui plaira aux petits comme aux grands !

Pour environ 6 personnes

Ingrédients:

120g de riz rond

100g de sucre en poudre

1 gousse de vanille

125g de mascarpone

1L de lait

Préparation:

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

Versez le sucre 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.

Incorporez ensuite le mascarpone. Mélangez. Allongez avec un peu de lait puis délayez à l'aide d'un fouet en versant au fur et à mesure la totalité du lait. Ajoutez un peu de lait et fouettez pour dissoudre un peu le sucre.

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

Répartissez dans des pots et entreposez au réfrigérateur pour au moins 2-3H avant de servir.