

Riz au lait à la pâte à tartiner



Pour ce mercredi je vous propose un riz au lait très gourmand, très régressif, à la pâte à tartiner ! Simple, plutôt rapide, c'est LE dessert qui plaît (pratiquement) à tous les coups et (pratiquement) à tout le monde ! ;)

Pour 8 pots

Ingédients:

180g de riz rond

100g de sucre en poudre

1L de lait

100g de pâte à tartiner

Préparation:

Rincez le riz sous l'eau clair. Cuisez-le 1min à l'eau bouillante puis égouttez et réservez.

Versez le lait et la pâte à tartiner dans une grande casserole, ajoutez le sucre et mélangez. Faites chauffer jusqu'à ce que la pâte à tartiner ait fondu dans le lait.

Ajoutez le riz, mélangez et mettez à chauffer de nouveau en remuant régulièrement. Lorsque l'ébullition se prononce, maintenez-la à bas régime. Le riz doit ainsi cuire entre 35 et 40min.

Répartissez le riz au lait dans des pots et entreposez au frais jusqu'au moment de servir.