

RIZ AU LAIT CREMEUX

INGREDIENTS POUR 1 LITRE DE LAIT

1 litre de lait $\frac{1}{2}$ écrémé.

130 à 140 g de riz rond

1 gousse de vanille, ou extrait de vanille liquide.

120 g de sucre semoule.

5 jaunes d'œuf

60 g de beurre.

1 pincée de fleur de sel.

PREPARATION

Laver et blanchir le riz départ à l'eau froide. Refroidir et égoutter.

Porter le lait à ébullition avec la vanille, et maintenir chaud.

Dans une grande casserole faire cuire le riz comme un risotto, par mouillement progressif, mettre le sel en milieu de cuisson.

IL DOIT RESTER DU LIQUIDE A LA FIN DE LA CUISSON DU RIZ

Blanchir les jaunes avec le sucre sans faire de mousse.

Ajouter le mélange au riz et faire cuire comme une crème anglaise sans ébullition.

En fin de cuisson, incorporer le beurre, et laisser refroidir dans le plat de service en couvrant avec du film au contact.