Riz au lait

de Mémé Suzanne

Pour 6 pers. • Préparation 10 min • Cuisson 40 min • Repos 2 h

Ingrédients



Riz rond
200 g



Lait entier
1 L



Sucre en poudre
100 g



Gousse de vanille
1



Beurre
20 g



Jaune d'œuf
1



Sel
1 pincée

La marche à suivre

1. Jetez le riz rond une minute dans l'eau bouillante et égouttez-le : c'est ce qui l'empêche de coller ensuite.
2. Faites chauffer le lait avec la gousse fendue, la pincée de sel et le beurre.
3. Versez le riz et laissez cuire 35 minutes à tout petit feu, en remuant souvent avec une cuillère en bois.

   le sucre à mi-cuisson
4. Ajoutez le sucre seulement à mi-cuisson : mis trop tôt, il empêche le riz de gonfler.
5. Hors du feu, incorporez le jaune d'œuf pour lier, sans le laisser cuire.
6. Versez dans un plat, filmez au contact et laissez reposer deux heures au frais avant d'y toucher.

◎ *Tiède ou froid, avec un caramel à part pour ceux qui en veulent.*

LE SECRET DE MÉMÉ SUZANNE

Le sucre à mi-cuisson, jamais au début. C'est la seule ligne de la recette qui change vraiment le résultat, et c'est celle qu'on oublie au téléphone.

papillage.fr

Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre