

# RIZ AU LAIT

## *Un moment de douceur ...*

*Quelques variantes d'un bon riz au lait où nos enfants seront exercés... à la patience en remuant le riz longuement pendant que le reste de la famille attendra ...avec autant de patience... de se régaler !*

*Des souvenirs tout doux en perspective !*

## *L'incontournable à la vanille*

### Riz au lait crémeux à la vanille



#### Ingrédients :

- 1 l de lait entier ou 700ml de lait demi écrémé et 300ml de crème
- 120 g de riz rond
- 70 g de sucre en poudre ou sucre semoule
- 1 gousse de vanille

#### Préparation :

Fendre la gousse de vanille et la mettre avec le lait dans une casserole sur feu moyen.

Lorsque le lait frémit, ajouter le riz. Baisser le feu (il doit être très doux). La cuisson dure environ 45 minutes.

Remuer régulièrement, afin qu'il n'y ait pas de pellicule fine qui se forme à la surface du lait. Ensuite, quand la consistance commence à s'épaissir, remuer sans cesse jusqu'à ce que le riz au lait soit crémeux.

Goûter pour vérifier que le riz soit tendre et arrêter le feu.

Retirer la gousse de vanille. Attendre quelques instants puis ajouter le sucre tout en remuant.

Le riz au lait se mange, selon les goûts, tiède ou froid.

## *Une variante goût chocolat*

### Riz au lait au chocolat

#### Ingrédients :

Pour 6 personnes

- 1l de lait entier
- 200g de chocolat noir ou 180 g de chocolat blanc
- 100g de cassonade
- 190g de riz rond



#### Préparation :

Verser le lait dans une casserole, ajouter le chocolat noir cassé en morceaux et la cassonade. Faire chauffer à feu doux, en mélangeant régulièrement.

Ajouter le riz rond en pluie, couvrir. Laisser cuire à feu très doux, 20 min environ : le riz doit avoir presque entièrement absorbé le liquide.

## *Une variante goût orange*

### Riz au lait aux zestes d'orange

#### Ingrédients :

100gr de riz rond  
70gr de sucre  
¾ de litre de lait  
2 sachets de sucre vanillé  
1 pincée de sel  
10 gr de maïzena  
½ verre de lait froid  
Le zeste d'une orange



#### Préparation :

Laver le riz à l'eau fraîche, le blanchir 2mn puis l'égoutter.

Dans une casserole ajouter au ¾ de litre de lait les sucres, le sel et le zeste d'orange.

Verser le riz dans le mélange bouillant, remuer et maintenir une ébullition pendant 40mn.

Mélanger la maïzena et le demi-verre de lait froid puis l'incorporez au riz cuit, laisser encore cuire quelques instants ;

Verser le mélange dans des coupelles.

Le riz au lait est meilleur tiède.

***Régalez-vous en douceur !***