

Riz au lait, pétales de fraises

Cuisson du riz au Thermomix

Ingrédients

Le riz au lait

180 gr de riz rond

150 gr de sucre semoule

1000 gr (ou 1 l) de lait

2 œufs

Vanille

2 càs bien remplies de **crème fraîche épaisse ou mascarpone**

Rincez le riz à l'eau froide, égouttez-le

Mettez dans le bol du **mimix** le lait, la vanille et réglez 8mn à 100° vit 1

Quand mimix fait ta ta ta..... c'est pas le téléphone, je voulais dire à l'arrêt de la minuterie, ajoutez le riz égoutté, pour la cuisson, réglez 25mn à 90°, fonction sens inversé, vitesse 2, et enlevez le gobelet du couvercle

En fin de cuisson, ajoutez le sucre, les 2 œufs* et réglez encore 2mn à 90°, vitesse 2, fonction sens inversé.

Ôtez le bol et ajoutez avec une maryse (pas de métal dans le bol du Thermomix), la crème fraîche ou la mascarpone

Gardez les coquilles d'œufs pour laver le bol vide et oui, on fait même la vaisselle dans **mimix.*

Versez le riz au lait dans les récipients de votre choix

Laissez refroidir

Les fraises

Lavez, équeutez les fraises, choisissez les plus longues, coupez-les en 4

Déposez sur chaque ramequins un peu de crème fraîche, piquez les quartiers de fraises dedans

Si vous n'aimez pas le riz crémeux, mais au contraire bien "serré" n'ajoutez que les œufs après cuisson.

Vous pouvez également mettre le riz dans un récipient allant au four et le faire "brunir sur le dessus"...à l'ancienne (environ 25mn four 160°)

Zappez les fraises en garniture et présentez-les à part, ou gardez-les pour un autre dessert.