

Riz au lait au Thermomix (pour un débutant)

Le riz au lait

180 gr de **riz rond**

100 gr de **sucre semoule** (ou 150 gr si tu aimes bien sucré, allez 120 gr c'est mon dernier prix)

1000 gr (ou 1 litre) de **lait**

2 **oeufs**(facultatifs) ou 1 grosse cuillère de **crème épaisse** ou **mascarpone** (tout est permis)

Vanille

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**

A l'arrêt de la minuterie, ajoutez le riz égoutté, le sucre et réglez 25mn (moi je mets **30mn** pour un riz très moelleux) à **90°**, **fonction sens inversé** (très important le sens inversé, sinon ça va "broyer") **vitesse 2**, et enlevez le gobelet du couvercle

En fin de cuisson, ajoutez 2 **oeufs entiers*** et /ou la càs de **crème ou mascarpone** et réglez encore **2mn à 90°**, **vitesse 2**, **fonction sens inversé**.

Versez le riz encore chaud dans les récipients, coupez en 4 des fraises, les disposer sur la préparation.

Le crémeux de confiture de lait

1/2 pot de confiture de lait Bonne Maman

10 cl de crème liquide

Allongez la confiture en incorporant progressivement la crème.