

Riz au lait à la vanille

INGREDIENTS :

1 Litre de lait demi écrémé à température ambiante

160 g de riz rond spécial dessert

1 cuillère à soupe de raisins secs (facultatifs)

100 g de sucre

1 sachet de sucre vanillé ou une cuillère à soupe de vanille liquide

2 jaunes d'œufs

Préparation :

METTRE le lait dans le bol du Thermomix et chauffer **8 minutes/100°/vitesse 1**

Mettre le riz préalablement rincé et les raisins secs, et cuire **29 mn/90°/SENS INVERSE/Vitesse4** sans le gobelet doseur.

AJOUTER le sucre, et le sucre vanillé, deux jaunes d'œufs, puis **PROLONGER** la cuisson **2 à 3 minutes/90°/sens inverse /vitesse 1** toujours sans le gobelet doseur.

Transvaser dans des coupes à dessert, ou dans des pots à yaourts.

Déguster tiède ou froid

CONSEILS : Vous aurez pu rajouter: un fond de caramel, une petite couche de confiture, ou un fond de compote, ou encore un coulis de fruits.

SANS THERMOMIX

Faire bouillir le lait avec Le sucre, le sucre vanillé, les raisins secs

Lorsque le lait bout, jeter le riz en pluie et baisser le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement.

Lorsque le riz affleure le lait, couper le feu, incorporer les deux jaunes d'œufs mélanger assez vivement et laisser refroidir.

le riz va finir de s'imbiber de lait en refroidissant.

On peut servir ce dessert tiède ou froid dans des ramequins avec un zeste de [citron vert](#) pour décorer le dessus.

Myhomemadecook.com