



RIZ AU LAIT

INGREDIENTS

- 1000 g de lait demi écrémé
- 180 g de riz rond blanc, spécial dessert
- 1 c. à soupe bombée de raisins secs (facultatif)
- 100 g de sucre
- 10-15 g de sucre vanillé Thermomix®

USTENSILE(S)

- 4 coupes à dessert

PREPARATION

1. Mettre le lait dans le bol, et chauffer **8 min/100°C/vitesse 1**.
2. Ajouter le riz et les raisins secs, et cuire **25 min/90°C/☞/vitesse 1**, sans le gobelet doseur.
3. Ajouter le sucre et le sucre vanillé, puis prolonger la cuisson **2 min/90°C/☞/vitesse 1**, sans le gobelet doseur. Transvaser dans des coupes à dessert ou dans un compotier. Servir tiède ou froid.

CONSEIL(S)

- Servez accompagné d'un coulis ou d'une compote de fruits, ou encore d'une crème anglaise.

VARIANTE(S)

- Remplacez le sucre vanillé par le zeste d'une orange ou d'un citron, 1 filet d'extrait naturel de vanille ou ½ c. à café de cannelle.
- Caramélisez les coupes avant d'y verser le riz au lait.
- Liez le riz avec 2 jaunes d'oeufs : ajoutez-les à la fin de l'étape 2 et prolongez la cuisson **2 min/90°C/☞/vitesse 2**.