

Riz au lait (par La Table d'Elo)

Préparation :

1. Portez à ébullition 150g de riz à risotto dans une grande quantité d'eau puis égouttez.
2. Dans une grande casserole, mettre 30g de beurre à fondre et ajoutez le riz.
3. Bien mélanger pour nacer le riz puis ajoutez un litre de lait entier et les épices de votre choix.
4. Laissez cuire à feu très doux environ 40 minutes puis ajoutez 50 à 100g de sucre selon votre goût. Mélangez délicatement pour ne pas casser les grains de riz.
5. Si le lait est totalement absorbé, rajouter 100g de lait hors du feu et laissez refroidir.

Une fois refroidi, vous pouvez le déguster tel quel ou bien avec des coulis de fruits frais.

Pour le rendre plus onctueux vous pouvez lui ajouter 200g de crème fouettée.

RÉGALEZ-VOUS !