

## Riz au lait



*Calie Cuisine*

**Type :** Dessert sans complexe

**Difficulté :** Facile

**Durée :** 35 min. + 4h d'attente

**Ingrédients :** pour env. 4 pers.

180g de riz rond

~~100g de sucre semoule~~ (ou seulement 1 sachet de sucre vanillé)

1 L de lait 1/2 écrémé

2 œufs (fac. je pense)

arôme au choix

raisins secs (fac.)

**Préparation :** Au thermomix : (mais adaptable bien sûr !!)

- ✓ Mettre dans le bol le lait, l'arôme choisi et régler 8 min. à 100°, vitesse 1... (sinon mélanger dans une casserole au dessus du feu les mêmes ingrédients !)
- ✓ A l'arrêt de la minuterie, ajouter le riz, le sucre vanillé et les raisins secs et régler 25 min. à 90°, vitesse 2, fonction sens inverse... en ôtant le gobelet du couvercle.
- ✓ Ajouter 2 œufs et régler 2 min. à 90 °, vitesse 2, fonction sens inverse... (voir plus si les œufs ne se sont pas bien mélangés).
- ✓ Verser le riz au lait dans un moule ou des coupes et mettre au frais environ 4h.

**Conseil Thermomix :** Caramélisez les coupes avant d'y verser le riz au lait. Accompagnez d'un coulis de fruit, d'une compote de fruits ou d'une crème anglaise...

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>