



Riz, céréales et pain

Riz au lait et fruits de la passion en verrines



1h35 **5 min** **30 min** **1h** **234**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

100 g **Riz rond**
50 cl **Lait entier**
50 g **Sucre semoule**
1 c. à café **Vanille en poudre**
4 **Fruit de la passion**

Étape 1

Cuisson du riz au Lait

- 1 Plonger le riz 2 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante, l'égoutter et le rincer abondamment à l'eau froide.
- 2 Dans une grande casserole, verser une cuillère à soupe d'eau (pour éviter que la préparation accroche au cours de la cuisson).
- 3 Ajouter le riz et le lait, remuer et ajouter la vanille. Laisser cuire 20 min en remuant régulièrement au cours de la cuisson pour éviter que le riz n'attache au fond de la casserole.
- 4 Incorporer le sucre et poursuivre encore la cuisson 5 min ou 10 min pour un riz un peu moins liquide.
- 5 Stopper la cuisson: il doit rester un peu de lait dans la casserole, ce qui est essentiel pour conserver au riz une texture crémeuse et bien onctueuse quand celui-ci aura refroidi.
- 6 Laisser tiédir.

Étape 2

Dressage en verrines

- 1** Couper les Fruits de la Passion en 2.
- 2** Dans le fond de chaque verrine, verser 1 cuillère à soupe de pulpe, recouvrir de riz au lait tiédi et terminer par une noisette de pulpe.
- 3** Il ne faut pas incorporer la pulpe de fruits de la passion au riz au lait directement car la pulpe serait tiède et risquerait de perdre son goût. L'intérêt de la pulpe est qu'elle apporte une touche de fraîcheur.
- 4** Placer au frais 1 heure minimum et déguster bien frais.