

Desserts aux fruits, glaces et flans
Riz au lait lié à l'oeuf



55 min 5 min 20 min 30 min **275**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

**Ingrédients pour le riz
au lait**

50 cl **Lait demi-écrémé**
 150 g **Riz rond**
 50 g **Sucre semoule**
 2 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
 1 unité(s) entière(s)
Gousse(s) de vanille

Étape 1

Préparation du riz au lait

- 1 Verser le lait et le riz rond dans une casserole.
- 2 Mélanger à l'aide d'une spatule en bois.
- 3 Ouvrir une gousse de vanille en deux, récupérer les graines. Les ajouter dans la casserole de riz au lait avec les morceaux de gousse.
- 4 Porter le lait à ébullition, puis baisser le feu et laisser cuire à petit frémissement pendant environ 15 minutes en mélangeant régulièrement.
- 5 Verser les jaunes d'oeufs et le sucre dans un bol, fouetter jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 6 Lorsque le riz est cuit, le retirer du feu et verser les œufs blanchis. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.
- 7 Reposer la casserole sur feu très doux, laisser cuire pendant quelques minutes sans cesser de remuer.
- 8 Retirer la casserole du feu et verser la préparation dans un récipient. Couvrir de film alimentaire.
- 9 Le film alimentaire doit être au contact du riz pour éviter qu'il ne se dessèche en surface. Laisser reposer pendant 30 minutes à température ambiante.