



*Desserts aux fruits, glaces et flans*

# Riz au lait de william lamagnère



**7h25** **10 min** **1h15** **6h** **280**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **6** personnes

## Ingrédients pour le riz au lait

70 cl **Lait entier**  
20 cl **Crème liquide  
(fleurette)**  
80 g **Riz rond**  
80 g **Sucre semoule**

## Étape 1

### Préparation du riz au lait

- 1 Verser le riz dans une casserole, ajouter de l'eau. Porter à ébullition.
- 2 Dans une autre casserole, faire bouillir le lait et la crème.
- 3 Mélanger le riz pour qu'il ne colle pas au fond de la casserole, puis l'égoutter dans un chinois dès l'ébullition.
- 4 Lorsque la crème et le lait sont à ébullition, verser le riz dans la casserole. Baisser sur feu doux et laisser cuire pendant 1 heure sans remuer.
- 5 Ne pas mélanger pendant la cuisson pour laisser la pellicule de lait se former.
- 6 Après 1 heure, verser le sucre dans la casserole. Laisser cuire pendant encore 15 minutes en mélangeant régulièrement.
- 7 Débarrasser le riz au lait dans un saladier et le filmer au contact du riz pour éviter qu'une croûte ne se forme. Placer au réfrigérateur.