



Desserts aux fruits, glaces et flans Riz au lait aux marrons glacés



16 min 15 min 1 min 0 251
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Réalisation du riz au lait

- Verser le lait dans un casserole chaude et ajouter la vanille
- Porter à ébullition. Ajouter le riz rond dès le début de l'ébullition.
- Après ébullition remuer, baisser la puissance du feu et laisser cuire doucement en remuant de temps en temps.
- 4 Une fois que le riz est cuit, ajouter le sucre et remuer.
- Retirer la gousse de vanille et ajouter les jaunes d'œuf en mélangeant.
- 6 Émietter les marrons glacés au dessus du riz au lait et mélanger. Débarrasser le riz sur une assiette et le laisser refroidir.

Ingrédients pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

60 cl Lait demi-écrémé 65 g Marron(s) glacé(s)

60 g Sucre semoule 2 Jaune(s) d'oeuf

4 c. à soupe **Riz rond**

0.5 **Gousse(s) de vanille**