

## Riz au lait à l'ancienne



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 3 h

*Un dessert très onctueux comme savaient si bien le faire nos grand-mères...*

Recette proposée par : Blog **Ch'ti au Sud**

### Ingrédients

- 100 g de riz - rond
- 0,5 gousse de vanille
- 13 pierres de sucre
- 2 paquets de sucre vanillé
- 1 oeuf
- 1,5 litre de lait
- 1 pincée de sel

### Préparation

- 1 Faites cuire le riz dans une casserole d'eau avec une pincée de sel pendant 12 minutes.
- 2 Egouttez le riz dans une passoire et réservez.
- 3 Faites chauffer le lait dans une casserole à feu moyen. Versez le riz et la vanille, puis laissez cuire à feu très doux 2 ou 3 heures.
- 4 En fin de cuisson, ajoutez le jaune d'oeuf et mélangez bien.
- 5 Battez le blanc en neige et incorporez-le au riz. Portez à légère ébullition et tournez régulièrement jusqu'à l'absorption quasi-totale du lait.
- 6 Hors du feu mais dans la casserole, ajoutez les sucres d'un seul coup et remuez. Laissez tiédir, retirez la demi-gousse de vanille et conservez au réfrigérateur (dans un saladier recouvert de film alimentaire par exemple).

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

