

Riz au lait à la yaourtière



Dessert **Facile**

Préparation : 15 mn

Cuisson : 50 mn

Optez pour ce riz au lait réalisé avec une yaourtière Seb !

Ingrédients

- 240 g de riz rond - ou 18 cs
- 140 g de sucre blanc
- 1 l de lait 1/2 écrémé
- 3 gousses de vanille
- 140 g de mascarpone

Préparation

- 1 Faites chauffer doucement le lait dans une casserole avec le sucre et les gousses de vanille incisées et grattées.
- 2 Laissez cuire 5 minutes en remuant sans arrêt, jusqu'à ce que le sucre soit bien absorbé et que la vanille diffuse ses arômes.
- 3 Ajoutez le mascarpone, mélangez et laissez tiédir.
- 4 Déposez dans chaque pot 20 g de riz rond, soit 1.5 cs. Versez ensuite le lait vanillé jusqu'à 1 cm du bord.
- 5 Faites cuire 50 minutes en mode dessert lacté.
- 6 Otez le support verrine avec les verrines de l'appareils. Mélangez chaque pot pour que le riz s'imprègne bien du liquide.
- 7 Laissez refroidir à température ambiante. Mélangez chaque pot puis réservez au frais.

Proposé par

SEB

Le spécialiste du petit électroménager : friteuse, autocuiseur, yaourtière, robot, cocotte-minute...



[Découvrez tous les produits Seb](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

