

Riz au lait *au thermomix*



Pour 6 pots

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 35 minutes

- 125 g de riz rond
- 700 g de lait 1/2 écrémé
- 70 g de sucre semoule
- 1 œuf

Parfum :

- 1/2 gousse de vanille ou 1/2 c à café de vanille liquide
- ou
- 1/2 c à café de cannelle
- ou
- zeste de citron ou d'orange

Versez le lait dans le bol du thermomix.

Ajoutez le parfum choisi, ici les grains d'une 1/2 gousse de vanille.

Programmez **6 minutes à 100°/vitesse 1**.

Ajoutez le riz, le sucre et réglez **28 minutes/90°/fonction sens inverse/vitesse 2** sans le gobelet. *Si ça gicle un peu, placez le panier cuisson sur le dessus.*

En fin de cuisson Ajoutez l'œuf fouetté sans arrêter l'appareil **5 secondes/vitesse 2**.

Mixez **10 secondes/vitesse 3** en ôtant la fonction sens inverse (étape facultative). A vous de voir si vous préférez conserver les grains de riz entiers ou légèrement réduits en morceaux pour une consistance plus crémeuse.

Programmez **2 minutes/90°/fonction sens inverse/vitesse 2**.

Dès la fin de cuisson, transvasez dans les contenants de votre choix avec un entonnoir improvisé. Pour ma part, j'utilise mes pots de yaourt qui possèdent un couvercle ce qui est parfait pour la conservation au réfrigérateur.

Attendez le refroidissement et placez au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.