

Riz au lait aux framboises



Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn environ

Les proportions sont pour 4 verrines mais il restera du riz au lait.

Les ingrédients pour le riz au lait :

1,1 l de lait

150 g de riz rond

1 belle gousse de vanille

125 g de sucre

Pour la garniture :

Coulis de framboises :

250 g de framboises

50 g de sucre à adapter en fonction des goûts et acidité des framboises

1 trait de jus de citron

Framboises : 5 par verrine

Quelques myrtilles

Feuilles de menthe

Préparation du riz au lait :

Mettre le lait dans une grande casserole avec les graines de la gousse de vanille et la gousse elle-même. Faire bouillir le lait et ajouter alors le riz non lavé. Mélanger avec une cuillère en bois et attendre que le lait frémissse, baisser alors le feu et mettre un couvercle sur les 3/4 de la casserole. Il faut que le riz cuise vraiment tout doucement. Mélanger de temps en temps. Compter 40 mn environ pour la cuisson. Quand le lait a épaissi et est crémeux et que les grains de riz sont bien gonflés et moelleux ajouter alors le sucre. Mélanger et retirer la gousse de vanille. Laisser refroidir le riz au lait dans un saladier à température ambiante.

Préparer le coulis de framboises en mixant les framboises avec le sucre et un peu de citron puis filtrer à la passoire étamine pour retirer les graines.

Mettre une couche de riz au lait refroidi dans les verrines, verser dessus délicatement un peu de coulis de framboises. Refaire une couche de riz au lait puis à nouveau du coulis. Décorer avec des framboises, des myrtilles et une feuille de menthe. Servir aussitôt ou garder au frais.

Péché de gourmandise <http://pechedegourmand.canalblog.com>