

Riz au lait crémeux au lait cru à l'ancienne

Ingrédients

- 1 litre de lait cru entier (pour une onctuosité optimale)
- 120g de riz rond spécial dessert
- 80g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille de qualité
- 1 pincée de sel fin

Matériel nécessaire

- Une casserole à fond épais (pour éviter que le lait n'attache)
- Une cuillère en bois
- Un couteau d'office pour la vanille

Étapes de préparation

- Rincez le riz à l'eau froide et égouttez-le.
- Versez le lait cru dans la casserole, ajoutez la gousse de vanille fendue et grattée, puis portez à frémissement.
- Ajoutez le riz et la pincée de sel, puis baissez le feu au minimum.
- Laissez cuire à feu très doux pendant environ 45 minutes en remuant régulièrement avec la cuillère en bois.
- Ajoutez le sucre en fin de cuisson et mélangez bien jusqu'à ce qu'il soit totalement dissous.
- Retirez la gousse de vanille et laissez tiédir avant de servir.

Conseils de chef

- Le lait cru apporte une richesse en matières grasses qui rend le riz naturellement plus crémeux qu'avec du lait pasteurisé.
- Si le mélange semble trop épais, vous pouvez ajouter un filet de lait cru froid juste avant de servir.
- Conservez au réfrigérateur dans un récipient hermétique pendant maximum 48 heures.
- Pour une version gourmande, servez avec un peu de caramel au beurre salé ou une compotée de fruits de saison.