

Riz au lait / Semoule au lait

Riz au lait :

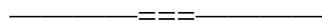
- 140 g de riz rond
- 70 cl de lait entier
- 40 cl de crème liquide
- 90 g de sucre de canne blond en semoule
- 15 ml (1 cuillère à soupe) d'extrait de vanille liquide, ou une gousse de vanille fendue, ou 20 g de sucre vanillé (retirer 10 g du total de sucre)

Les parfums optionnels à la place de la vanille :

- 1 g de cannelle en poudre
- Remplacer le lait de vache par du lait d'amande (soustraire la quantité de sucre semoule à la quantité de sucre ajouté au lait d'amande)
- Remplacer le sucre par du miel parfumé (ou substituer une partie seulement)
- Remplacer la crème liquide par seulement du lait ; dans ce cas, mettre 1 litre de lait entier, mais cela sera moins crémeux et plus ferme.

Dans une casserole, verser le lait, la crème liquide, le sucre, le riz et la gousse de vanille (si utilisée). Mélanger avec un fouet. Porter le mélange à ébullition puis cuire à feu doux (3/10) pendant 35 minutes dans la casserole fermée avec son couvercle. Remuer de temps en temps toutes les 10 minutes. Puis, hors du feu, mais toujours couvert, laisser tiédir 20 minutes. Puis retirer la gousse de vanille ou incorporer la vanille liquide à ce moment. Verser dans des pots et laisser refroidir au réfrigérateur. Le riz au lait se conserve au moins 5 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé.

Cette quantité correspond à 6 à 8 parts. Il est facile de diviser les quantités par deux sans changer le déroulé de la recette.



Semoule au lait :

- 100 g de semoule fine de blé
- 1 litre de lait entier
- 100 g de sucre de canne blond en semoule

Les parfums optionnels :

- 60 à 100 g de raisins secs, d'abricot secs coupés en morceaux, de figues sèches coupées en morceaux, ou d'autres fruits secs
- 1 g (1 cuillère à café un peu bombée) de cannelle en poudre
- 15 ml (1 cuillère à soupe) d'extrait de vanille liquide, ou une gousse de vanille fendue, ou 20 g de sucre vanillé (retirer 10 g du total de sucre)
- Remplacer le lait de vache par du lait d'amande (soustraire la quantité de sucre semoule à la quantité de sucre ajouté au lait d'amande)
- Du caramel liquide au fond du pot ou sur le dessus, ou du sucre roux qui fond avec l'humidité, ou un coulis de fruits...

Dans une casserole, verser le lait et le sucre, et porter à ébullition tout en mélangeant au fouet pour dissoudre le sucre. Puis, ajouter la semoule en pluie pour éviter la formation de grumeaux tout en remuant au fouet. Cuire à feu doux (3/10) pendant environ 5 minutes tout en mélangeant au fouet. La semoule doit épaissir tout en restant moelleuse sans devenir ferme. Verser dans des pots et laisser refroidir au réfrigérateur. Le riz au lait se conserve au moins 5 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé.

Cette quantité correspond à 6 à 8 parts. Il est facile de diviser les quantités par deux sans changer le déroulé de la recette.