

Station gourmande

Riz au lait façon Conticini

Je vous propose une autre recette de Philippe Conticini, celle-ci, une madeleine de Proust pour beaucoup. Elle se déguste au goûter ou en dessert après une bonne soupe d'hiver, tiède ou à température ambiante. Un caramel au beurre salé, une petite touche gourmande, finira ce dessert mais sans obligation, chacun l'ajoutera à sa guise.

Pour 3 personnes

80g de riz rond
600g de lait
45g de sucre
1 gousse de vanille
Fleur de sel

Le secret d'un bon riz au lait est sa pré-cuisson.

Lavez votre riz avec plusieurs eaux différentes jusqu'à ce qu'elle soit claire. Dans une petite casserole, portez à ébullition l'eau et le riz. Égouttez-le.

Départ à froid, dans une casserole le lait, le sucre, la gousse de vanille fendue et le riz.

Remuez régulièrement pendant 15 à 18 minutes. Le lait ne doit pas bouillir. Avec l'amidon et l'évaporation, le lait va s'épaissir pour un riz onctueux.

Ajoutez une petite pointe de fleur de sel pour l'harmonie entre toutes les saveurs.

Versez dans des ramequins ou des verres (sans la gousse de vanille).

Pour un riz au lait au chocolat, ajoutez 3 carrés durant la cuisson.

Pour les plus gourmands, un caramel au beurre salé, une confiture de lait peuvent venir finir ce dessert. Vous pouvez aussi ajouter une brunoise de fruits.

Bon appétit

