

Riz, céréales et pain

Riz au lait vanillé, jus de fraises et framboises garnies



2h

30 min

30 min

1h

476

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du riz au lait

- 1 Fendre la gousse de vanille en deux et gratter l'intérieur à l'aide d'un couteau d'office pour récupérer les grains.
- 2 Faire chauffer un peu de beurre dans une casserole.
- 3 Mettre le riz et le faire nacrer, c'est-à-dire l'enrober de beurre pendant quelques minutes jusqu'à ce qu'il prenne une couleur nacrée.
- 4 Verser ensuite la moitié du lait dans le riz et remuer à l'aide d'une cuillère en bois.
- 5 Verser le reste du lait petit à petit tout au long de la cuisson comme pour un risotto.
- 6 Ajouter le sucre, la crème et la gousse de vanille avec ses grains.
- 7 Poursuivre la cuisson sur feu très doux jusqu'à cuisson complète du riz.

Étape 2

Préparation du jus de fraises et des framboises

- 1 Faire chauffer le sucre dans une casserole avec les

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

250 g **Riz Arborio**
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**
150 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s) **Gousse(s) de vanille**
100 g **Crème liquide (fleurette)**
10 g **Beurre**

Ingrédients pour le sirop de fraises

100 g **Fraise**
100 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le dressage

250 g **Framboise**

fraises équeutées.

- 2** Une fois à ébullition, arrêter le feu. Filmer la casserole jusqu'à ce que le sucre soit dissout puis entreposer au réfrigérateur.

Étape 3

Dressage

- 1** Sortir le jus de fraises du réfrigérateur et ôter les fraises.
- 2** Répartir le riz au lait dans des bols, napper de sirop de fraises.
- 3** Garnir les framboises de jus, les dresser sur les riz au lait.
- 4** Servir de suite.