

# Riz au lait vanille & tonka

Ce riz au lait je le fais depuis des années et je ne m'en lasse pas. Vous pouvez varier les plaisirs avec différentes épices pour multiplier les parfums. Mon petit plus c'est ce jaune d'œuf et ce morceau de beurre que je rajoute à la fin. Ce n'est pas vraiment ce qu'il y a de mieux pour la ligne mais alors c'est tellement plus onctueux en bouche et ça apporte vraiment un petit goût supplémentaire. Je le mange directement à la fin de la cuisson, je l'aime encore tiède (voire chaud) et en général il ne fait pas long feu.

---

**6 personnes – \* – 1h**



## ◆ Riz au lait

- ◆ 1.5L d'eau
  - ◆ 250g de riz rond spécial dessert
  - ◆ 1L de lait entier
  - ◆ 1 gousse de vanille
  - ◆ 1/4 fève de tonka
  - ◆ 50 g de sucre
  - ◆ 1 jaune d'œuf
  - ◆ 25g de beurre
-

## Vous aurez besoin de :

- ◇ Une casserole
  - ◇ Une passoire
- 

1. Faites bouillir l'eau.
2. Une fois l'eau à ébullition, mettez-y le riz pendant 3 minutes.
3. Égouttez le riz.
4. Fendez la gousse de vanille en deux pour en récupérer les graines. Mettez les graines et la gousse dans la casserole avec le lait. Rappez-y un peu de fève de tonka aussi.
5. Faites bouillir le lait, la vanille et la fève de tonka.
6. Une fois le lait à ébullition, retirez la gousse de vanille puis versez-y le riz et le sucre.
7. Laissez cuire à feu doux en remuant régulièrement jusqu'à ce que le riz absorbe tout le lait.
8. Une fois le riz cuit, versez-le dans un récipient adapté (type grand bol), ajoutez-y le jaune d'oeuf et le



beurre.

Enjoy ☐