

Cocotte de riz au lait aux framboises

DIFFICULTÉ

Moyen

ÉDIANTS
CIPAUX

t



Ingrédients

180g de riz rond ou riz à risotto
1 litre de lait entier ou mieux de lait cru
1 gousse de vanille
150g de framboises
2 c à soupe de sirop de framboise
100g de sucre en poudre
Quelques feuilles de verveine citron

Préparation

1

Faites chauffer le lait dans la cocotte avec la vanille fendue en 2.

2

Quand le lait frémit, versez le sirop de framboise et le riz en pluie.

3

Laissez cuire à feu doux 40 min en mélangeant de temps en temps avec le couvercle légèrement ouvert pour que le lait ne déborde pas.

4

Quand le riz est cuit, ajoutez le sucre en poudre, les framboises fraîches, mélangez bien et continuez la cuisson 5 min à feu doux.

5

Laissez refroidir le riz au lait d'abord à température ambiante puis placez la cocotte avec le couvercle au réfrigérateur. Au moment de servir, ajoutez quelques feuilles de verveine citron.