

Le riz au lait de ma grand'mère

Composition pour 4 personnes

- 180 à 200 g de riz rond (impérativement – le riz long durci en refroidissant)
- 1 litre de lait entier, cru de préférence
- 150 à 200 g de sucre semoule, selon goût.
- 20 cl de crème à 35% minimum de MG (bien sûr, sans carraghénane)
- 1 gousse de vanille fendue (la vanille Bourbon de la Réunion est incomparable)
- **Facultativement** 1 citron non traité (zeste pelé avec un économe)
- **Ou/et** 1 orange non traitée (zeste pelé avec un économe)

Préparation préliminaire : Faire « crever » le riz

- 1) Versant le riz dans une grande quantité d'eau bouillante (environ 2 litres pour 200g de riz).
- 2) Maintenir une bonne ébullition pendant 3 minutes
- 3) L'égoutter aussitôt.

Confection du riz au lait

- 4) Dès qu'il est égoutté, ajouter le riz dans le lait bouillant et les zestes de citron et/ou d'orange
- 5) Porter à ébullition, remuer délicatement
- 6) Couvrir et cuire doucement à four doux (150°C – TH 4-5) pendant 20 minutes sans remuer. (four = chaleur enveloppante qui garantit cuisson homogène et sécurité)
Ou cuire très doucement sur plaque sans remuer
- 7) Puis ajouter le sucre et la crème et remuer délicatement
- 8) Cuire encore 15 minutes, à couvert.
- 9) Au terme de la cuisson, ôter les zestes et la vanille

Vous pouvez le déguster avec une excellente confiture d'orange ou de fraises, etc. etc..

Variante : Riz au lait au chocolat noir ou/et au chocolat au lait

Composition complémentaire (pour la moitié du riz au lait)

- 200 g de chocolat ou 100 g de chocolat noir (un grand cru est conseillé) et 100 g de chocolat au lait
- 10 cl de crème à 35% minimum de MG (bien sûr, sans carraghénane)

Finition du riz au chocolat

- 10) Faire juste fondre au bain-marie ou au four à micro-onde (doux) le(s) chocolat(s) séparément dans un peu de crème et remuer.
- 11) Au terme de la cuisson du riz, le partager en 2 volumes : le 1^{er} volume sera utilisé tel quel, le second volume sera parfumé au chocolat de votre choix. En cas de choix multiple, diviser ce second volume en 2 autres parties.
- 12) Ajouter le chocolat fondu dans chacune des parties réservées à cet effet et mélanger délicatement.

Dressage

Dans des coupelles ou des verrines, alterner le riz au lait « nature » et le(s) riz au(x) chocolat(s)

Parsemer quelques copeaux de chocolat sur le dessus

Déguster avec un vin de Rivesaltes (Rivesaltes ambré, Maury, Banyuls, Muscats, etc..) ou un Marsala.