

Riz au lait à la bergamote

Nouvel essai de recette de riz au lait au parfum très doux, meilleur à déguster le lendemain, alors ne pas hésiter à le préparer la veille.

Composition
pour 6 personnes

150 g de riz long
0,75 l de lait
80 g de sucre en poudre
1 oeuf + 2 jaunes d'oeuf
30 g de beurre
1 sachet de thé à la bergamote

Ustensiles : 1 balance, 2 casseroles, 1 passoire, 1 cuillère en bois, 1 fouet, 1 verre doseur, 1 cuillère à soupe, 1 bol



Photo réalisée par Fanette pour "il était une fois... ma cuisine"

Laver le riz à l'eau courante, l'égoutter, le mettre dans une grande casserole et le couvrir d'eau froide (4 à 5 fois le volume du riz). Porter à ébullition. Laisser bouillir de 5 à 7 minutes, verser le riz dans l'égouttoir et le passer à nouveau sous l'eau froide.

Mettre le lait dans une casserole, le porter à ébullition et retirer du feu. Plonger le sachet de thé à la bergamote dans le lait et laisser infuser 2 à 3 minutes avant de le retirer.

Remettre la casserole de lait sur le feu et faire chauffer. Y verser le riz. Remuer avec une cuillère en bois.

Laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes, en mélangeant régulièrement. Le riz doit avoir absorbé tout le lait mais il ne doit pas être compact.

Dans une terrine, mettre l'oeuf entier, les jaunes, le sucre et le beurre ramolli.

Battre légèrement ce mélange au fouet. Ajouter 2 cuillerées de riz chaud et verser le tout dans la casserole de riz en brassant délicatement.

Verser la préparation dans des ramequins ou dans des pots de yaourt en verre ou encore dans des verrines.