

## RIZ AUX SPECULOOS



**Facile**

**Préparation: 2 mn**

**Cuisson: 20 mn**

### **Pour 4 personnes:**

80 g de riz arborio (ou du riz rond)

1/2 l de lait demi-écrémé (ou un peu plus)

30 g de sucre semoule

1 gousse de vanille

1 càs de pâte de speculoos

4 speculoos

1 pincée de fleur de sel (facultatif)

Un peu de cacao pur

Porter le lait à ébullition à feu moyen avec la vanille, verser le riz en pluie.

À ébullition, ajouter la pâte de speculoos, les biscuits et la pincée de sel, laisser cuire doucement en remuant sans cesse pendant 20 minutes.

Au bout de ce temps, sucrer et remuer encore. Poursuivre la cuisson en rajoutant éventuellement un peu de lait, le riz doit être encore un peu liquide mais épais.

Laisser tiédir et verser dans des ramequins ou des tasses.

Décorer d'une gousse de vanille séchée et d'un trait copieux de cacao pur.