

Mini-cocottes : Riz au lait façon crème brûlée



Ingrédients pour 6 mini-cocottes :

- 150g de riz rond
- 75cl de lait
- 60g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 50g de sucre roux

Décoration :

- framboises
- feuilles de menthe

Préparation :

Laver le riz, le verser dans une casserole et couvrir d'eau froide. Porter à ébullition puis égoutter. Couper la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur puis gratter les graines sur le lait. Plonger les gousses dans le lait puis ajouter le riz égoutté. Couvrir et cuire à feu très doux en remuant de temps en temps. le riz est cuit lorsqu'il a absorbé tout le lait. Retirer la gousse de vanille. Remplir les cocottes de riz au lait. Les couvrir d'un film alimentaire en contact avec le riz pour éviter la formation d'une peau lors du refroidissement. Placer au frais.

Au moment du service, saupoudrer de sucre roux puis caraméliser au chalumeau ou sous le grill du four. Décorer et déguster sans attendre!