

Riz au lait crémeux

Pour 6 pots :

- 125 g de riz rond pour dessert **pour moi 95 g**
- 700 g de lait 1/2 écrémé
- 70 g de sucre semoule
- 1 œuf
- 1 c à café de vanille liquide

Préparation :

Rincer le riz, cela permettra une meilleure cuisson

Versez le lait dans le bol du thermomix.

Ajoutez le parfum choisi, ici (1 cuillère à café de vanille) 1/2 cc de cannelle en poudre, des zestes d'orange..

Programmez **6 minutes à 100°/vitesse 1**. Si votre lait sort du frigo, rajouter une à deux minutes

Ajoutez le riz, le sucre et réglez **28 minutes/90°/fonction sens inverse/vitesse 2** sans le gobelet. Si ça gicle un peu, placez le panier cuisson sur le dessus.

En fin de cuisson Ajoutez l'œuf fouetté sans arrêter l'appareil **5 secondes/vitesse 2**.

Etape facultative

Mixez 10 secondes/vitesse 3 en ôtant **la fonction sens inverse** . A vous de voir si vous préférez conserver les grains de riz entiers ou légèrement réduits en morceaux pour une consistance plus crémeuse. **Je ne l'ai pas fait**
Programmez **2 minutes/90°/fonction sens inverse/vitesse 2**.