

Riz au lait aux prunes caramélisées



Pour trois petits gourmands :

80g de riz rond spécial "riz au lait"
50cl de lait entier ou 1/2 écrémé
50g de sucre vanillé maison + 1cs
1 pincée de sel
3 prunes jaunes
1cc de beurre

Faire pré cuire le riz 3 minutes dans de l'eau salée, l'égoutter.

Couper les prunes en dés et les faire dorer dans le beurre bien chaud. Remuer à peine sinon elles se transforment en compote et ce n'est pas le but recherché. Les saupoudrer de la cuillère de sucre vanillé et laisser caraméliser.

Faire bouillir le lait et y verser le riz. Cuire 25 minutes à tout petit feu (n°5 sur ma table à induction).

Au bout de 25 minutes ajouter le sucre et continuer la cuisson 5 minutes. Le fait d'ajouter le sucre juste avant la fin de la cuisson a l'avantage d'éviter à la préparation d'attacher.

Verser les prunes dans le riz et mélanger légèrement.

A déguster tiède ou froid, pour ma part, c'est tiède que je le préfère. J'adore la saveur douceâtre du riz avec l'acidulé de la prune.

<http://gourmandbinome2.canalblog.com>