

## Riz au Lait, Framboises & Speculos



**Pour réaliser cette recette, il vous faut...**

- Pour 4 belles verrines -
- 50 centilitres de lait entier
- 80 grammes de riz rond
- 1 gousse de vanille (ou bien une demie cuillère à café de vanille en poudre)
- 115 grammes de sucre
- 200 grammes de framboises
- 2 feuilles de gélatine
- quelques speculos

**Go !**

- \* Dans une casserole, verser une cuillère à soupe d'eau (pour que le riz ne colle pas pendant la cuisson), le lait, et la gousse de vanille fendue en 2. Aux premiers frémissements, verser le riz et remuer jusqu'à ce qu'il ait absorbé le lait. Incorporer alors le sucre et laisser mijoter quelques minutes. Réserver.
- \* Faire tremper les feuilles de gélatine dans de l'eau froide pour qu'elles ramolissent.
- \* Verser dans une casserole les framboises, le restant de sucre (soit 75 grammes) et 2 cuillères à soupe d'eau. Chauffer légèrement à feu doux, puis ajouter la gélatine essorée et mélanger jusqu'à complète dissolution. Réserver au frais 45 minutes minimum.
  - \* Mixer les speculos (4 à 5 gâteaux).
- \* Monter les verrines en commençant par une première couche de riz au lait, une couche de framboises et saupoudrer de poudre de speculos.