

Dessert de mon enfance... je me souviens, toute petite demandant régulièrement à ma mère de me faire du riz au lait...

Maintenant que je suis grande (-:-) c'est moi qui le fait !!!

Pour cette recette j'ai rajouté au fond de ma verrine, une cuillère de lemon curd. Un reste de la garniture accompagnant ma mousse au chocolat et gingembre.

### **Ma Recette:**

- 250ml de lait
- 20g de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- cannelle
- 50g de riz rond
- 10g de beurre
- 1 jaune d'oeuf

Mettre le lait à chauffer avec la vanille, la cannelle et le sucre.

Faire bouillir de l'eau, laver le riz et verser le dans l'eau bouillante. Au bout de 2 min égoutter le et plonger le dans le lait bouillant.

Baisser le feu et laisser cuire le riz à couvert, très doucement pendant 30 à 40 min.

Quand il est cuit ajouter le beurre et le jaune d'oeuf, mélanger bien et continuer la cuisson 1min.

Réserver dans des pots, ou verrines au réfrigérateur.

Consommer tiède ou froid selon les goûts.

**Astuces** : sur la fin de cuisson j'ai rectifier la quantité de sucre car j'accompagnais mon riz au lait d'un lemon curd (acide).

