

## Riz au lait crémeux à la fève tonka



**Pour 6 pots (taille pot de yaourt)**

**Préparation : 10 minutes**

**Cuisson : 40 à 45 minutes**

- 150 g de riz rond
- 1 l de lait entier
- 100 g de sucre
- 2 jaunes d'oeufs (ou 3 si vos oeufs sont petits)
- 1 [fève tonka](#)

Versez le lait dans une casserole. Faites chauffer.

Râpez la fève tonka et ajoutez-la dans le lait.

Ajoutez le riz dans le lait bouillant. Remuez souvent pendant la cuisson à feu doux qui va durer 40 à 45 minutes de cuisson selon l'évaporation du lait. *La cuisson est terminée quand vous voyez apparaître le riz à la surface.*

Ajoutez le sucre.

Battez les jaunes d'oeufs et incorporez une portion de riz au lait en remuant pour éviter de cuire les jaunes.

Reversez dans la casserole et mélangez avec le reste de riz au lait.

Faites chauffer de nouveau sans faire bouillir pour épaissir un peu le riz au lait comme pour une crème anglaise. J'ai fait chauffer jusqu'à 83 ° C. Sans thermomètre vous devez obtenir une préparation crémeuse.

Une fois la cuisson terminée, transvasez le riz au lait dans un récipient et filmez au contact avec du film alimentaire pour éviter la formation d'une peau.

Vous pouvez ensuite répartir votre riz au lait dans des contenants de votre choix. Pour ma part j'utilise mes pots yaourts c'est idéal en quantité et en plus ils ont un couvercle.

Conservez au réfrigérateur.