

Riz au lait à l'ancienne

Bonjour à toutes et tous

Le **riz au lait** est une des premières recettes que j'ai apprises lorsque j'ai débuté la cuisine. Et c'est un dessert où il existe autant de variantes que de cuisiniers voire de grands chefs pâtissiers. Pour ma part, sur ces basiques, trouvant que c'est « *avec les vieux pots qu'on fait souvent les meilleures recettes* » j'ai plutôt cherché la version « à l'ancienne ». Le côté ancien se joue sur le fait qu'il n'y a que 3 ingrédients, une cuisson toute douce et surtout sur le choix du lait. En effet, on a beau parler de filière qualité goût dans les laits pasteurisés de supermarché... et bien un *bon lait entier cru*, il n'y a pas à dire, c'est clairement autre chose. Plus de profondeur de saveurs, plus de crémeux, plus de goût, le tout sans triple rajout de crème ou de condiments à la mords-moi-le-nœud.

C'est cette recette de riz au lait ancienne que je souhaiterais vous proposer. J'espère qu'elle vous plaira.



- RIZ AU LAIT
À L'ANCIENNE -

© Au Fil du Thym

Recette : Riz au lait à l'ancienne

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingédients

Pour 6 personnes (ou 6 verrines) :

- 1L de lait cru ou de lait entier (1)
- 100 g de sucre roux ou de cassonade
- 150 g de riz rond (3)
- un peu d'eau

Réalisation

- Disposez le riz dans une casserole recouvez d'eau. Faites-le cuire un peu d'eau pendant 3 minutes. Rincez le puis égouttez.
- Dans une grande casserole, disposez le riz, le sucre, le lait. Mélangez au fouet.
- Portez à la limite de l'ébullition, couvrez et baissez immédiatement le feu.
- Laissez mijoter à feu doux (petits bouillons) pendant 40 minutes (environ). Mélangez toutes les 15 minutes environ pour éviter ce que cela accroche. Vérifiez bien qu'il y ait toujours du liquide dans la casserole (2).
- A l'issue de ce temps, découvrez et laissez terminer la cuisson jusqu'à ce que le riz affleure au lait.

- Versez dans des verrines et laissez refroidir.

Conservez ce riz au lait ancienne au réfrigérateur et servez frais.

Astuces :

- (1) Le lait cru est un lait non pasteurisé, qui a beaucoup plus de saveurs que le lait « de supermarché » pasteurisé, mais une conservation plus courte. Vous en trouverez au rayon frais, dans les biocoop, dans les magasins « paysans », ou auprès des agriculteurs . Si vous n'avez pas de circuit d'approvisionnement, remplacez par du lait entier pasteurisé.
- (2) Dans le cas « idéal » votre couvercle/casserole devrait être bien hermétique et ne pas laisser passer trop de vapeur. Si malencontreusement c'est le cas, remettez du lait lors de la cuisson.
- (2bis) La vitesse de cuisson doit être réglée de manière à éviter que le lait déborde de la casserole. Elle va dépendre de votre plaque et du diamètre de votre casserole. Pour ma part, je suis à autour de « puissance max /3 » , et il m'a fallu 2 essais pour trouver le bon réglage de la plaque. N'hésitez donc pas à rester pas trop loin de votre riz au lait les premières fois ;).
- (3) Le riz rond se trouve aux rayon riz, souvent avec l'appellation « riz à dessert ».
- *Variante* : Ajoutez une demi gousse de vanille ou 1 à 2 cuillerées à soupe de rhum ou de tout autre alcool vous rappelant votre enfance



Riz au lait ancienne

Découvrez aussi

En petits desserts pour le quotidien

- [Crèmes caramel beurre salé](#)
- [Crèmes dessert au citron \(photo\)](#)
- [Sablés au sarrasin](#)



© Au Fil du Thym

Crèmes dessert citron et amandes caramélisées
