



Desserts

Riz à la crème 'deux façons'

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 bâton de vanille (coupée en deux sur la longueur)
150 grammes de sucre cristallisé
200 grammes de riz dessert
pincer poudre de safran
1 litre de lait entier
noix de beurre
sucre brun

Pour le crumble

1/2 cuillère à café cannelle en poudre
2 tranches de pain d'épices
4 biscuits spéculoos

Méthode de préparation

Chauffez le lait avec le sucre jusqu'à ce que celui-ci soit dissous.

Rincez le riz et ajoutez-le à la casserole en même temps que les graines de la gousse de vanille et le safran en poudre.

Portez le lait à ébullition en mélangeant régulièrement. Faites mijoter 35 minutes à feu doux.

Entretemps faites un crumble. Pour cela mettez les tranches de pain d'épice 5 minutes dans un four préchauffé à 180°C. Laissez refroidir un peu puis mixez-les avec les biscuits spéculoos et la cannelle dans un robot culinaire.

Goûtez si le riz est cuit et ajoutez-y enfin une noix de beurre. Répartissez le riz à la crème dans des petits plats puis saupoudrez-les selon la manière classique avec du sucre brun, ou délicieusement moderne avec le crumble de pain d'épice/spéculoos.

Ustensiles de cuisine

Four

