

## Riz au lait (cuisson MAP)

Différence entre une cuisson à la casserole & une cuisson MAP

Les recettes de riz au lait fait en MAP sont nombreuses sur la blogosphère.

On en trouve des natures ([blog « Autour d'un plat »](#), la [cuisine de gigi](#), les [gourmandises de titenoon](#), à la [table de Gaelle](#), la [cuisine de Coralie](#)), des plus gourmandes (au [caramel chez princesse papille](#), au [rhum & raisins secs dans la cuisine de Mel](#), des originales (au [pandan chez récits gourmands](#), à la [fève tonka sur lit de lemond curd dans la cuisine métissée afro-franco-antillaise](#)), ...

J'aime le riz au lait, et je ne peux plus me passer de ma MAP. Cette recette m'attirait depuis un moment. Je me demandais si la cuisson serait meilleure, ou non, qu'à la casserole.

Pour les ingrédients & leur quantité, je me suis basée sur ma [recette de riz au lait simple à l'ancienne](#), comme je la trouve excellente.



### Ingrédients :

- 125 gr de riz rond (toujours utilisé du riz rond pour la réalisation de desserts & des rissotos !)
- 1 l de lait entier & bio
- 30 gr de sucre blanc
- 10 gr de sucre roux
- 1 gousse de vanille fendue en 2

### Préparation :

1. Mettez tous les ingrédients dans la MAP.
2. **Programmation : programme 12 (confitures)**
3. A la fin du programme, sortez votre cuve de la MAP, et versez le riz au lait dans une grande jatte (*ne répartissez pas le riz au lait dans plusieurs petits ramequins ! Pour en connaître la raison, je vous invite à lire le début de [ma recette de riz au lait à l'ancienne](#)*).
4. Avec du film alimentaire, filmez au contact (*Il faut mettre un film alimentaire qui touche la crème. Donc le film recouvre la crème au contact, d'où le nom...*).
5. Laissez refroidir, et placez votre jatte au frigidaire pendant minimum 3 heures.

Même ingrédients, même quantité que dans [ma recette de riz au lait à l'ancienne](#), mais fait à la casserole.

J'étais persuadée qu'il aurait le même goût, mais que si différence il y avait, ca serait [au niveau de la texture du riz](#), de son [moelleux](#), ...

**A noter :** la **cuisson à la casserole** de [mon riz à l'ancienne](#) était de **1h10** (et laissé 10 minutes sur le feu, éteint, à la fin).

La **cuisson en MAP** était de **1h25**.

#### « Sucrage »

Quelle ne fût pas ma surprise donc, lorsque la 1er cuillère goûtée, je me suis aperçue que ce riz au lait avait mauvais goût. J'ai posé ma cuillère, et repoussée mon ramequin.

Il y avait quelque chose qui me dérangeait dans le goût, mais je n'arrivais pas à mettre le doigt dessus.

Ce fût ma soeur qui trouva. Quelque chose de tout bête (dont j'ai un peu honte de n'avoir pas trouvé) : **il manquait de sucre !** Si ce n'est « que » ca, ca peut se réparer facilement.

Ni une, ni deux, j'ai rajouté 1 cuillère à café de sucre dans mon ramequin, et j'ai mélangée.

Hum... Nettement meilleur !

A noter toutefois : pour 3 autres personnes l'ayant goûté, ils l'ont aimé tel quel, et n'ont pas souhaité rajouter de sucre.

#### « Texture »

Rien à voir avec [mon riz au lait à l'ancienne cuit à la casserole](#). Le jour et la nuit.

Celui en MAP avait une texture plus onctueuse, plus crémeuse, plus « gourmande ».

Celui à la casserole avait une texture moins crémeuse : le lait était plus présent. Le riz était tout aussi moelleux, mais trempait plus dans le lait vanillé.