

## Riz au lait simple à l'ancienne

*Il existe plein de recettes de riz au lait différentes. Certaines avec des oeufs, du beurre, de la crème, d'autres sans, ou avec 2 de ces 3 ingrédients. Certaines contiennent une épice quelconque (cannelle, vanille, ...). Les modes de cuisson varient eux aussi : four, casserole, ...*

*Bref. Je cherchais une recette de riz au lait simple à faire. En feuilletant un de mes livres de cuisine ([Les Gâteaux de Mamie](#) de Marabout), je suis tombée sur une recette qui me plaisait bien. Elle a même un p'tit plus : vu le titre du livre, c'est une recette « à l'ancienne » comme avait l'habitude de faire nos grands-mères.*

*J'ai dû faire cette recette 2 fois pour arriver au résultat que je souhaitais.*

*La 1er fois, la texture n'était pas assez onctueuse à mon goût, et les grains de riz étaient trop fermes (limite pas assez cuits).*

*Voici les éléments que j'ai changé :*

### **Le lait**

*la 1er fois, j'avais utilisé du lait demi-écrémé (il n'y avait que celui-ci chez moi).*

*La 2eme fois, j'ai acheté (attention ! spécialement pour cette recette :) du lait entier et frais (rayon frais)*

### **Le temps de cuisson**

*Le livre indique 45 minutes de cuisson.*

*La 1er fois, j'ai respecté ce temps : j'ai fait cuire le riz durant 45 minutes.*

*La 2eme fois, j'ai fait cuire le riz 1 heure 10, et je l'ai laissé encore 5 à 10 minutes dans la casserole, feu éteint, mais couvert.*

### **Le récipient et quantité de lait**

*Le livre indique qu'à la fin de la cuisson, il faut verser le riz au lait dans une jatte.*

*La 1er fois, je l'ai mis dans 4 petits bols, et il me restait un surplus de lait (je dirai environ 250 ml)... que j'ai jeté ! Pensant innocemment que le riz avait déjà « bu » le lait dont il avait besoin pour la cuisson. Erreur !...*

*En effet, il est important de mettre une grande quantité de lait.*

*Même lorsque la cuisson est finie, le riz n'a pas fini de « boire » le lait. Le riz continue de gonfler... Et comme il n'y avait pas assez de lait, les grains de riz au dessus ont séché.*

*Comme quoi, les plats et récipients sont vraiment importants pour la réalisation d'un met (et je déplore toujours de voir que 90% des blogs culinaire présentent leur recette sans préciser les dimensions de leur moule, ou pire : n'indiquent pas quel sorte de moule ils ont utilisés. Fin de mon coup de gueule :) )!*

*La 2eme fois, j'ai versé le riz dans une jatte. La jatte étant grande, j'ai pu y verser tout le lait. Il me paraissait y avoir beaucoup trop de lait. Mais quenini...*

*2 heures après, le riz avait « bu » le lait de la surface.*



## **Ingrédients :**

- 125 gr de riz rond (toujours utilisé du riz rond pour la réalisation de desserts !)
- 1 l de lait
- 40 gr de sucre
- 1 gousse de vanille

## **Préparation :**

1. Coupez votre gousse de vanille en 2 dans le sens de la longueur, plongez la dans une casserole avec le lait. Faites chauffer le lait.
2. Rincez le riz à l'eau, et le versez dans la casserole lorsque le lait commence à bouillir.
3. Couvrez la casserole, et laissez cuire à feu très doux pendant 1 h 10 à 1 h 30. *Un conseil : ne remuez pas le riz durant la cuisson.*
4. 10 minutes avant la fin de la cuisson, versez le sucre dans la casserole, et remuez. *(Lorsque vous enlèverez le couvercle pour verser le sucre, vous verrez que le riz aura « gonflé ». Voir photo. C'est normal).*
5. A la fin de la cuisson, enlevez la gousse de vanille. Versez le riz dans une jatte, et laissez refroidir à température ambiante.  
Servir à température ambiante.

*Bref, je ne regrette pas du tout d'avoir dû m'y reprendre à 2 fois pour trouver comment obtenir un bon riz au lait à l'ancienne et simple.*

*Je l'ai fait goûté à ma famille, et des amis.*

*Certains ont adoré, et d'autres ont trouvé qu'il y avait trop de lait... Mais comme je l'ai expliqué, pour moi, cette quantité de lait est idéal. Les goûts différent !*

*Quant à moi, je l'ai trouvé tout simplement délicieux : onctueux, délicatement parfumé, pas trop sucré : un pur délice. Vraiment.*

*Je n'avais pas dit à mes parents où j'avais trouvé la recette, mais mon père a rétorqué que c'était « comme du riz au lait fait à l'ancienne ». J'étais contente du résultat :)*

*Recette de base du livre Gâteaux de Mamie aux éditions Marabout*