

Riz au lait à la cardamome et épines vinettes



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
4 g	Cardamome verte en poudre	~
25 centilitres	Crème liquide 30% MG	~
30 g	Epines vinettes séchées	~
1	Gousses de vanille Bourbon en bocal 50 g SAINTE LUCIE	0163870
2 litres	Lait UHT entier	~
4 pièces	Oeufs	~
500 g	Riz rond en sac 5 kg TOQUELIA	0023660
300 g	Sucre en poudre en sachet 4 g GUSTO DEBRIO	0059160

Étapes de préparation

- 1 Rincer le riz rond, le faire blanchir dans de l'eau. Egoutter, ajouter le lait, la moitié du sucre, la cardamome ainsi que la gousse de vanille fendue et grattée.
- 2 Laisser cuire 15 à 20 minutes en remuant régulièrement et en incorporant les épines vinettes
- 3 Blanchir les jaunes et le reste du sucre.
- 4 Incorporer le mélange au riz et laisser refroidir.
- 5 Monter la crème liquide pour obtenir une crème montée bien ferme et l'incorporer délicatement au riz au lait.
- 6 Dresser et réserver au frais.

Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Muscat de Rivesaltes AOC en bouteille 1 L VALAURIA