



Le traditionnel

riz au lait au four

La recette préférée de grand-mère !

Cela nous rappelle quelque chose de vieux jours!

Ingrédients

210 g. riz

430 g. eau

160 g. sucre

20 g. amidon de maïs

500 g. lait

2 jaunes d'œufs

1/4 cuillère à café de mastic râpé

1/2 cuillère à café de vanille en poudre

1/2 cuillère à café de cannelle en poudre

6-8 bols ignifugés (en fonction de la taille dont vous disposez)

Préparation :

Dans une casserole, ajoutez le riz, après l'avoir lavé, à feu moyen jusqu'à ce que le riz absorbe toute l'eau.



Ajoutez ensuite la moitié du lait et la moitié de la crème dans la casserole et remuez jusqu'à ce que le mélange se remette à bouillir. Ajoutez ensuite le sucre et remuez à feu moyen, puis prenez un peu de lait froid et incorporez la maïzena jusqu'à ce qu'elle se dissolve. Versez-la dans la casserole bouillante.



Ajoutez également le mastic, la cannelle et la vanille, mélangez et baissez le feu.



Battez les 2 jaunes d'œufs avec le reste des jaunes d'œuf avec le reste du lait froid et la crème froide.



Une fois que la crème et le riz sont en ébullition, ajoutez le riz et laissez-le pendant encore 5 minutes.



Prenez une cuillerée du mélange de la marmite et ajoutez-la au mélange d'œufs, en remuant lentement et en faisant attention de ne pas couper les œufs, ajoutez deux autres cuillerées, en remuant lentement. Une fois qu'elle a atteint une bonne température tiède, ajoutez-la et incorporez-la dans la marmite avec le riz qui bout à feu doux, en remuant constamment pour que le tout forme une seule masse. Laissez bouillir pendant encore 3 minutes et retirez du feu (à ce stade, le mélange est crémeux et le riz est bouilli). Entre-temps, nous avons préparé des bols en argile.



Allumez le gril pour préchauffer le four, mettez le mélange dans les bols ignifugés et placez-les dans un moule profond dans lequel vous avez mis de l'eau à température ambiante jusqu'au milieu des bols. Ensuite, placez soigneusement le moule avec les bols et l'eau dans le four et laissez-le pendant environ 10 minutes (selon votre four), jusqu'à ce que le dessus soit doré. Retirez ensuite du four et retirez les moules de la casserole avec l'eau bouillante. Il peut être consommé chaud, directement, ou après avoir refroidi.



Astuces

-Je n'oublie pas de continuer à remuer pour que le lait ne colle pas à la casserole.

-Dans cette recette particulière, après avoir sorti les bols du four, j'ai ajouté une cuillère à café de sucre brun et les ai brûlés au chalumeau. Vous pouvez faire la même chose, si vous n'avez pas de lance-flammes, en les remettant sur le gril pendant 2-3 minutes.



Bonne chance !

Et n'oubliez pas : tout le monde peut cuisiner !!

Maria S.