

# Riz au lait de Mamily - La Recette de ma Grand-Mère

 Cooking By Cath

Plongez dans les doux souvenirs de votre enfance avec cette recette de riz au lait, une recette toute droit tirée du précieux carnet de recettes de Mamily, ma grand-mère

Chaque cuillerée de cette crème onctueuse est une invitation à revivre les moments insouciants et gourmands d'autrefois.

☆☆☆☆☆  
Soyez le premier à voter !



## Riz au lait de Mamily



Préparation  
5 min



Cuisson  
38 min



Temps de pause  
30 min



Durée totale  
1 h 13 min

 **Catégorie :** DESSERTS  **Cuisine :** Cuisine française

 **Nombre :** 12 pots

## MATERIEL

- [ROBOT COMPANION](#)
- [MELANGEUR](#)

## INGREDIENTS

- 240 g [riz rond à dessert](#)
- 150 cl lait ½ écrémé
- 10 cl [crème entière liquide](#)
- 100 g sucre
- ¼ tsp [vanille pure](#) (vanille pure [2] ou 8g d'arome vanille - 1/4 tsp [1] = 1.25ml )
- 50 g [raisins secs ou autre fruit déshydraté](#) ([4] Facultatif)

## PREPARATION

### Étape 1

1. Positionner le mélangeur dans la cuve du robot
2. Ajouter le lait, la crème, le sucre et la vanille.
3. Fermer le couvercle et lancer le robot : Vitesse 3, température 95°C et durée 8 minutes

### Étape 2

1. Ajouter le riz
2. Verrouiller le couvercle et ôter le bouchon
3. Lancer le robot : vitesse 3 – 95°C – 30 minutes

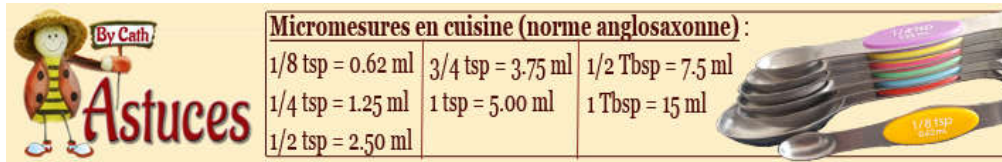
### Étape 3

1. Laisser reposer 30 minutes : relancer le robot en saisissant uniquement la durée (30mn)
2. Oter la peau du lait [3] qui s'est formée à la surface.
3. Ajouter les raisins secs [4] et mélanger
4. Verser le riz au lait dans des pots de yaourt en verre (style La Laitière)
5. Couvrir d'un linge contre les insectes et laisser refroidir;

### Étape 4

1. Lorsqu'ils sont refroidis, fermer les pots et les mettre au frigo
2. Déguster tiède ou froid, les deux sont délicieux !

[1]



[2]

**QUESACO Vanille pure :**

Gousses de vanille bourbon de Madagascar, entières broyées, 100% pure, sans sucre ni alcool ni additif ajouté, en sachet de 20g refermable

(Référence disponible ci-dessous en cliquant sur l'image)

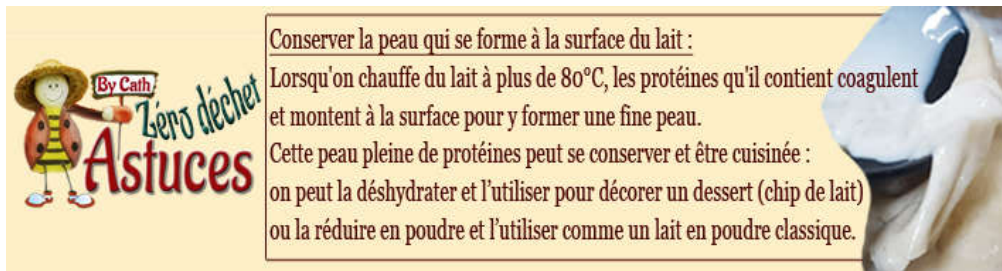


VANILLE PURE



CHIPS DE LAIT

[3] Chips de lait (photo ci-dessus)



[4]

Pour encore plus de saveurs, vous pouvez faire macérer les raisins secs 1 heure dans du rhum avant de les ajouter au riz au lait

Vous pouvez aussi remplacer les raisins secs par d'autres fruits déshydratés afin de varier les goûts (pomme, fraise, poire, kiwi, banane ...)

Retrouvez comment fabriquer vos raisins secs ou autres fruits déshydratés sur [passionsbycath.fr](http://passionsbycath.fr)

Découvrez une variante de la recette :



Riz au Lait Chocolat Menthe By Cath – Passions By Cath



Conservation au frigo pendant 4 à 5 jours

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Rejoignez une communauté de Passionnés : [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)

