

NEUENSCHWANDER
N

RIZ AU LAIT

Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN DIFFICULTÉ: SIMPLE

Ingrédients

1,5 L	de lait
1/2 gousse	de vanille, coupée dans le sens de la longueur
300g	de riz au lait
14 cuillères à soupe	de sucre
1/2 cuillère à café	de sel
éventuellement	du sucre à la cannelle

Préparation

Porter à ébullition le lait, la gousse de vanille et le sucre. Ajoutez le riz.

Laissez mijoter à feu doux pendant environ 40 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le riz soit tendre et crémeux.

Dresser le riz au lait terminé sur des assiettes ou dans des bols et saupoudrer de sucre à la cannelle selon les goûts.

LE RIZ AU LAIT ET SON HÉRITAGE

Le riz au lait est un plat classique, célèbre dans de nombreuses cultures. À l'origine, il est toutefois connu sous le nom d'« Arrozo con Leche » en Espagne ou de « Rice Pudding » dans les pays anglophones. Souvent affiné avec de la cannelle ou de la vanille, il se caractérise par sa texture crémeuse et son goût sucré. Ce dessert classique peut être servi chaud ou froid et jouit d'une grande popularité dans le monde entier.

Produits recommandés



Riz blanc - variété Maratelli
Art. 054



Fleur de Sel de Camargue
Art. 054