

Riz au lait au thermomix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 35 min	Durée : 40 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 5	Etapas : 4	Commentaires : 5	Astuces : 18

Ingrédients

800g de lait
90g de riz
60g de sucre semoule
2 oeufs
1 sachet de sucre vanillé

Etapas

Â»

Mettre le lait et le sucre vanillé dans le bol du thermomix et régler 6 minutes à 100°C sur la vitesse 3.

Â»

Ajoutez le riz, le sucre en poudre et faire cuire le riz 25 minutes à 90°C en fonction sens inverse sur la vitesse 2 en ayant enlever le gobelet doseur du bol.

Â»

Ajouter ensuite les oeufs et chauffer 2 minutes à 90°C en fonction sens inverse sur la vitesse 3.

Â»

Transvaser le riz au lait dans des ramequins ou des petits pots et mettre au frais 5h pour le refroidir puisqu'il se déguste froid.
Vous allez vous régaler, miam