

# Riz au lait et semoule au lait



## DIFFICULTÉ

Facile



## PRÉPARATION

0 min



## CUISSON

25-30 min (riz au lait)  
6 min (semoule au lait)



## REPOS

0 min

### Ingrédients (pour 1 personne) :

- 150 ml de lait demi-écrémé  
(125 ml pour la semoule au lait)
- 20 g de riz rond  
(15 g de semoule de blé fine pour la semoule au lait)
- 10-15 g de sucre en poudre
- 2,5 ml d'extrait naturel de vanille liquide  
Ou environ 1/5 d'un sachet de sucre vanillé

### Riz au lait :

- Faire chauffer le lait avec la vanille.
- Laver le riz rond dans une passoire.
- Égoutter le riz et l'incorporer dans le lait chaud.
- Cuire à demi-couvert sur feu très doux, en remuant très peu, pendant 25-30 minutes jusqu'à complète absorption du lait par le riz. Le grain de riz doit être moelleux.
- Hors du feu, sucrer en remuant délicatement avec une fourchette.
- Stocker au réfrigérateur jusqu'au service.

### Semoule au lait :

- Faire chauffer le lait avec la vanille.
- Ajouter le sucre.
- Incorporer la semoule en pluie dans le lait bouillant sucré.
- Cuire à découvert sur feu très doux, en tournant sans cesse, pendant 6 minutes.
- Stocker au réfrigérateur jusqu'au service.



### Astuces !

*Selon vos goûts, vous pouvez rajouter des pruneaux, raisins, zestes de fruit (par exemple 1/4 de citron ou d'orange à la place de la vanille), du caramel au beurre salé...*

**Les gâteaux de riz et de semoule sont réalisés à partir d'un riz au lait ou semoule au lait, auxquels on rajoute un demi-œuf (par personne). Ces gâteaux seront cuits dans un moule chemisé de caramel, 30 à 40 minutes, à 180°C (Th 6).**