Riz au lait vanillé et caramel beurre salé

écrit par Karim

Je n'ai jamais réussi à faire un riz au lait à l'image de ceux que l'on trouve dans le commerce. Je n'irai pas jusqu'à dire qu'ils sont bons mais on ne peut pas leur ôter le fait qu'ils soient crémeux voire légèrement liquides pour certains.

J'ai passé beaucoup de temps à chercher la recette idéale puis j'ai abandonné l'idée de réussir un bon riz au lait.

Alors que je me trouvais chez mon médecin, je suis tombé par hasard sur un article (j'ai complètement oublié lequel) qui donnait la recette du riz au lait de Philippe CONTICINI. Un coup de smartphone et la recette était dans la poche.

Je ne sais pour qu'elle raison, je n'ai pas voulu suivre la recette. Pour être honnête, je pensais que les proportions données étaient erronées. J'ai donc décidé

de reprendre la recette et de la revisiter à ma manière. Une fois, deux fois, trois fois et lorsque tout le monde à la maison vous dit 'Elles sont trop durs et pas assez crémeuses', et bien j'ai arrêté.

Devant un public déçu, il faut réagir. Voyons voir les proportions du Chef et suivons la recette à la lettre. Il ne précisait pas le temps de cuisson du riz. Ça peut paraître anodin, mais c'est justement là que réside le secret.

Pour être plus juste, il existe deux choses à savoir pour réussir un extraordinaire riz au lait crémeux et savoureux. La première est le temps de cuisson et la seconde est le moment où vous devez stopper la cuisson. Je vous livre tout cela dans la recette.

Depuis un moment, je n'entends que cela « tu devrais essayer Thermomix, c'est super génial, ça fait presque tout à ta place ; faites gaffe les mecs, vos femmes ont trouvé le compagnon idéal ». A tous je dis NON. Moi j'aime touiller et j'adore les cuillères en bois. Il suffit de demander à ma femme combien de cuillères j'utilise par jour. Elle vous répondra « C'est un grand malade ».

Vous, adepte du Thermomix, vous allez trouver cette recette géniale. Pour le riz au lait, je veux bien que vous me prêtiez votre compagnon. Mais, je ne mettrai pas 1200 euros dans une cuillère électronique.

Oublions l'électronique et revenons deux minutes à la recette. J'ai tout de même adoré la version un peu plus figée car elle offre la possibilité de glisser votre verrine à dessert 30 secondes au four à micro-ondes et de dévorer un riz au lait légèrement tiède et fondant. Personnellement, j'adore cette version.

Il faut compter environ **30 minutes de préparation** pour réaliser cette recette. Pour le caramel beurre salé, la recette se trouve ici.

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

→ 1 petite casserole (pour blanchir le riz)
→ 1 casserole moyenne à fond épais (pour cuire le riz au lait)
→ 1 spatule en bois
→ 1 petite passoire

Ingrédients pour 6 verrines à dessert :

→ 110gr de riz rond spécial dessert (je prends le riz spécial dessert Vivien paille)
→ 720gr de lait demi-écrémé

→ 80gr de crème fleurette 30%
→ 1 gousse de vanille
→ 45gr de sucre semoule blanc

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par blanchir le riz :

Le riz n'est pas complètement cuit, il est juste blanchi. Les pellicules qui enveloppent les grains de riz éclatent sous l'effet de la chaleur. Le riz perd ainsi une partie de son amidon et son goût farineux.

Dans une petite casserole, verser **le riz blond** (110gr) en ajoutant à hauteur de l'eau froide.
Portez le riz à ébullition tout en remuant de temps en temps à la cuillère en bois. Dès l'apparition d'une petite ébullition, retirez aussitôt du feu, puis versez le riz dans une passoire. Faites-le refroidir instantanément sous l'eau froide.

En parallèle, porter à petite ébullition **le lait** (720gr), **le sucre** (45gr) et **la gousse de vanille préalablement fendue et grattée**.
Faire en sorte de ne pas conserver d'eau avant de verser le riz dans le lait vanillé.
Faire cuire le riz à feu moyennement doux , en laissant les gousses de vanille, pendant 25 minutes, jusqu'à ce que le riz soit tendre sous la dent.
Il ne faut surcout pas baisser les bras, vous devez être très vigilant. Le riz ne doit pas coller. Vous n'avez presque pas le droit au repos . Mesdames,

Messieurs, aficionados du Thermomix, à vous de jouer .

Si vous suivez scrupuleusement les consignes, le riz est prêt en **25 minutes**. Vous devez ajouter **la crème liquide entière** (80gr) lorsque le riz est quasiment cuit. Je le fais à ce moment précis de la recette (contrairement au chef qui l'introduit dès le départ) pour m'assurer une marge de manœuvre si le riz venait à trop absorber de lait. Cela me permet de continuer très brièvement la cuisson et la préparation reste liquide. Il ne faut pas oublier que le riz continue d'absorber le lait. C'est pour cette raison qu'il est important de stopper la cuisson lorsque la préparation est encore un peu liquide.

La cuisson varie systématiquement entre 23 et 28 minutes en moyenne. Les temps sont donnés à titre indicatif .

Remplir les verrines à dessert. Laisser refroidir 10 minutes puis mettez-les au frais pour une nuit ou tout un après-midi recouvert de film alimentaire.
Vous pouvez les déguster tiède. Je trouve personnellement que c'est encore meilleur. Avant de les servir, je passe les verrines 30 secondes au micro-ondes puissance maxi. Si vous trouvez que votre riz au lait est légèrement compacte, n'hésitez pas à les laisser 40 secondes au micro-ondes.

Informations utiles :

→ J’utilise toujours la minuterie de mon four pour la cuisson du riz. Ensuite je goûte et ajuste le temps de cuisson.
→ Ne dépasser pas la quantité de riz indiquée dans la recette.
→ Prenez du riz rond spécial desserts.
→ Si vous ne surveillez pas la cuisson du riz de très près, cela risque d’accrocher dans le fond de la casserole.
→ La cuisson du riz doit être douce et à frémissement, ne chercher pas à aller vite.
→ Vous pouvez préparer le riz au lait à la dernière minute et le servir tiède.
→ Vous pouvez conserver les verrines pendant 72 heures au frais.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir …