

## Riz au lait / Semoule au lait

### Riz au lait :

- 140 g de riz rond ou absorbant plus d'humidité ou à cuisson rapide (sinon, en ajouter 10 à 15% de riz en plus),
- 70 cl de lait entier,
- 40 cl de crème liquide,
- 90 g de sucre de canne blond en semoule,
- 15 ml (1 cuillère à soupe) d'extrait de vanille liquide, une gousse de vanille fendue ou 20 g de sucre vanillé (retirer 10 g du total de sucre).



Les parfums optionnels à la place de la vanille :

- 60 à 100 g de raisins secs, de morceaux d'abricots secs, de figues sèches, de pruneaux, ou d'autres fruits secs,
- 1 g (1 cuillère à café un peu bombée) de cannelle en poudre,
- Remplacer le lait de vache ou de brebis par du lait végétal d'amande, coco, riz (soustraire la quantité de sucre semoule à la quantité de sucre ajouté au lait végétal),
- Remplacer le sucre par du miel parfumé (ou substituer une partie seulement),
- Remplacer la crème liquide par seulement du lait ; dans ce cas, mettre 1 litre de lait entier, mais cela sera moins crémeux et plus ferme ; on peut retrouver du crémeux avec 2 à 5 g d'amidon de maïs (maïzena) ou de fécule de pomme de terre, ou de la farine de riz,
- Du caramel liquide au fond du pot ou sur le dessus, ou du sucre roux qui fond avec l'humidité, ou un coulis de fruits...

Dans une casserole, verser le lait, la crème liquide, le sucre, le riz et la gousse de vanille (si utilisée). Mélanger avec un fouet. Porter le mélange à ébullition puis cuire à feux doux (3/10) pendant 35 minutes dans la casserole fermée avec son couvercle (ajouter au moins 10 minutes de plus avec les riz à cuisson plus lente qui absorbent l'humidité moins vite). Remuer de temps en temps toutes les 10 minutes. Puis, hors du feu, mais toujours couvert, laisser tiédir 20 minutes. Puis retirer la gousse de vanille ou incorporer la vanille liquide à ce moment. Verser dans des pots et laisser refroidir au réfrigérateur.

Le riz au lait se conserve au moins 5 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé.

Cette quantité correspond à 6 à 8 parts. Il est facile de diviser les quantités par deux.

On peut varier les présentations avec un crumble sur le dessus, puis cuit au four pour croustiller, ou à la façon d'une crème brûlée en saupoudrant le dessus de sucre qui sera caramélisé au grill ou à la flamme pour donner une fine croûte.

=====

### **Semoule au lait :**

- 100 g de semoule fine de blé (+10 g pour une consistance plus ferme),
- 1 litre de lait entier,
- 90 g de sucre de canne blond en semoule.

Les parfums optionnels :

- 60 à 100 g de raisins secs, de morceaux d'abricots secs, de figues sèches, de pruneaux, ou d'autres fruits secs,
- 1 g (1 cuillère à café un peu bombée) de cannelle en poudre,
- 15 ml (1 cuillère à soupe) d'extrait de vanille liquide, ou une gousse de vanille fendue, ou 20 g de sucre vanillé (retirer 10 g du total de sucre),
- Remplacer le lait de vache ou de brebis par du lait végétal d'amande, coco, riz (soustraire la quantité de sucre semoule à la quantité de sucre ajouté au lait végétal),
- Du caramel liquide au fond du pot ou sur le dessus, ou du sucre roux qui fond avec l'humidité, ou un coulis de fruits...



Dans une casserole, verser le lait et le sucre, et porter à ébullition tout en mélangeant au fouet pour dissoudre le sucre. Puis, ajouter la semoule en pluie pour éviter la formation de grumeaux tout en remuant au fouet. Cuire à feu doux (3 à 4/10) pendant environ 5 à 6 minutes tout en mélangeant de temps en temps au fouet. La semoule doit épaissir tout en restant moelleuse, à peine liquide, sans devenir ferme ni pâteuse. Incorporer les parfums, puis verser dans des pots et laisser refroidir au réfrigérateur.

La semoule au lait se conserve au moins 5 jours au réfrigérateur dans un récipient fermé.

Cette quantité correspond à 6 à 8 parts. Il est facile de diviser les quantités par deux.

On peut varier les présentations avec un crumble sur le dessus, puis cuit au four pour croustiller, ou à la façon d'une crème brûlée en saupoudrant le dessus de sucre qui sera caramélisé au grill ou à la flamme pour donner une fine croûte.