

RECETTES DE PÂTISSERIE · CARNET À IMPRIMER

Le carnet des riz au lait

La recette à l'ancienne à la vanille et 9 variantes, une fiche par page

1 Riz au lait à l'ancienne à la vanille
Pour 4 personnes

2 Riz au lait très crémeux
Pour 4 personnes

3 Teurgoule normande
Pour 8 personnes

4 Riz au lait au chocolat
Pour 4 personnes

5 Riz au lait au caramel au beurre salé
Pour 4 personnes

6 Riz au lait de coco
Pour 4 personnes

7 Riz au lait au micro-ondes
Pour 4 personnes

8 Riz au lait à la cocotte-minute, en deux temps
Pour 6 personnes

9 Riz au lait au lait végétal
Pour 4 personnes

10 Gâteau de riz au caramel
Pour 6 personnes

Libre d'usage personnel

Riz au lait à l'ancienne à la vanille

Pour 4 personnes | Préparation 5 min | Cuisson 35 à 45 min

Ingrédients

- 100 g de riz rond
- 1 L de lait entier
- 70 g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Fendez la gousse de vanille et grattez les grains. Versez le lait froid dans une casserole à fond épais, ajoutez la gousse et ses grains, puis portez à frémissement.
2. Versez le riz en pluie, sans le rincer. Laissez cuire à découvert, à feu très doux, pendant 35 à 45 minutes. Remuez toutes les 5 à 10 minutes en raclant le fond.
3. Lorsque les grains sont fondants et qu'il reste encore un peu de lait, coupez le feu. Ajoutez le sucre et le sel, puis mélangez.
4. Retirez la gousse et répartissez dans des bols. Servez tiède ou froid. Pour le conserver, placez-le au réfrigérateur dans les 2 heures, avec un film au contact.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Riz au lait très crémeux

Pour 4 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 35 à 40 min

Ingrédients

- 100 g de riz rond
- 75 cl de lait entier
- 25 cl de crème liquide entière
- 70 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- Option aux œufs : 2 jaunes
- Option légère : 15 cl de crème liquide entière très froide

Préparation

1. Faites cuire le riz comme dans la recette à l'ancienne, avec le lait et les 25 cl de crème.
2. Pour l'option aux œufs, fouettez les jaunes avec le sucre. Versez une louche de riz chaud sur ce mélange, puis remettez le tout dans la casserole. Chauffez 2 à 3 minutes à feu très doux, sans faire bouillir.
3. Pour l'option crème fouettée, laissez refroidir complètement le riz, fouettez les 15 cl de crème très froide et incorporez-les délicatement.
4. Placez au frais. Consommez la version aux œufs le jour même ou le lendemain.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Teurgoule normande

Pour 8 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 5 à 6 h

Ingrédients

- 2 L de lait entier
- 160 g de riz rond
- 160 g de sucre
- 2 c. à c. de cannelle en poudre
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 120 °C.
2. Dans un plat en grès ou en terre d'environ 3 L, mélangez le riz, le sucre, la cannelle et le sel. Versez le lait froid.
3. Enfournez pour 5 à 6 heures, sans remuer et sans ouvrir fréquemment le four. Laissez se former la croûte brune.
4. Servez la teurgoule froide, tiède ou chaude.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Riz au lait au chocolat

Pour 4 personnes | Préparation 10 min | Cuisson 35 à 45 min

Ingrédients

- 120 g de riz rond
- 1 L de lait entier
- 50 g de sucre
- 150 g de chocolat noir pâtissier
- 1 pincée de sel
- Variante au cacao : 50 g de cacao en poudre non sucré et 80 g de sucre

Préparation

1. Portez le lait à frémissement, versez le riz en pluie et laissez cuire 35 à 45 minutes à feu très doux en remuant.
2. Hors du feu, ajoutez le sucre, le sel et le chocolat râpé ou haché. Mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu.
3. Servez tiède ou froid. Pour la variante au cacao, fouettez le cacao dans le lait froid dès le départ et utilisez les 80 g de sucre prévus.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Riz au lait au caramel au beurre salé

Pour 4 personnes | Préparation 15 min | Cuisson 35 à 45 min

Ingrédients

- Les ingrédients du riz au lait à l'ancienne (première fiche), avec 50 g de sucre au lieu de 70 g
- Pour le caramel : 100 g de sucre
- 25 g de beurre demi-sel
- 10 cl de crème liquide entière chaude

Préparation

1. Préparez le riz au lait à l'ancienne, avec 50 g de sucre.
2. Faites fondre à sec les 100 g de sucre dans une casserole à feu moyen, sans remuer, jusqu'à obtenir une couleur ambrée.
3. Hors du feu, ajoutez le beurre puis la crème chaude en fouettant. Attention aux projections. Remettez 1 minute sur le feu.
4. Laissez tiédir le caramel. Nappez le riz au lait ou alternez les couches de riz et de caramel dans des verrines.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Riz au lait de coco

Pour 4 personnes | Préparation 5 min | Cuisson 35 à 40 min

Ingrédients

- 100 g de riz rond
- 50 cl de lait de coco
- 50 cl de lait entier (ou de boisson végétale)
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Portez le lait de coco, le lait entier et la vanille à frémissement.
2. Versez le riz en pluie. Faites cuire 35 à 40 minutes à feu doux en remuant souvent, car le lait de coco attache rapidement.
3. Hors du feu, ajoutez le sucre et le sel. Servez tiède ou froid.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Riz au lait au micro-ondes

Pour 4 personnes | Préparation 5 min | Cuisson 27 min (800 W) | Repos 1 h au frais

Ingrédients

- 120 g de riz rond
- 30 cl d'eau
- 55 cl de lait entier (30 cl + 25 cl bien froid)
- 70 g de sucre
- 1 bâton de cannelle ou 1 gousse de vanille
- Le zeste d'½ citron

Préparation

1. Placez le riz et l'eau dans un grand récipient adapté au micro-ondes, d'au moins 2,5 L. Posez le couvercle sans le fermer. Faites cuire 12 minutes à 800 W.
2. Ajoutez 30 cl de lait et le parfum choisi. Faites cuire 6 minutes.
3. Remuez, puis poursuivez la cuisson pendant 9 minutes.
4. Ajoutez les 25 cl de lait bien froid et le sucre. Mélangez, puis laissez reposer 1 heure au réfrigérateur. Surveillez la cuisson, car la puissance réelle varie selon les appareils.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Riz au lait à la cocotte-minute, en deux temps

Pour 6 personnes | Préparation 5 min | Cuisson 8 min sous pression | Repos 1 h

Ingrédients

- 200 g de riz rond
- 40 cl d'eau
- 50 cl de lait
- 20 cl de crème semi-épaisse
- 3 c. à s. de sucre

Préparation

1. Mettez le riz et l'eau dans la cuve, sans lait. Fermez et faites cuire 8 minutes sous haute pression, selon le temps indiqué par Moulinex pour le Cookeo. Pour un autre appareil, suivez sa notice concernant la cuisson du riz.
2. Décompressez selon la notice, secouez légèrement l'appareil puis ouvrez.
3. Ajoutez le lait, la crème et le sucre. Mélangez, refermez sans remettre sous pression, appareil éteint ou hors du feu. Laissez reposer 1 heure.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Riz au lait au lait végétal

Pour 4 personnes | Préparation 5 min | Cuisson 35 à 45 min

Ingrédients

- 120 g de riz rond
- 1 L de boisson végétale nature (amande, soja ou avoine)
- 60 g de sucre (moins si la boisson est déjà sucrée)
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 10 cl de yaourt végétal nature ou 1 c. à s. de crème végétale

Préparation

1. Portez la boisson végétale et la vanille à frémissement. Versez le riz en pluie.
2. Faites cuire 35 à 45 minutes à feu doux en remuant. Arrêtez avant que le liquide soit complètement absorbé.
3. Hors du feu, incorporez le sucre, le sel, puis le yaourt ou la crème végétale.

Mes notes

Libre d'usage personnel

Gâteau de riz au caramel

Pour 6 personnes | Préparation 20 min | Cuisson 30 min + 30 min au four | Repos une nuit au frais

Ingrédients

- 150 g de riz rond
- 1 L de lait entier
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 3 œufs
- Pour le caramel : 80 g de sucre et 2 c. à s. d'eau
- Facultatif : 50 g de raisins secs trempés dans du thé tiède

Préparation

1. Faites cuire le riz dans le lait vanillé pendant 30 minutes à feu doux. Hors du feu, ajoutez le sucre et le sel. Laissez tiédir.
2. Chauffez les 80 g de sucre et l'eau jusqu'à obtenir un caramel ambré. Versez-le au fond d'un moule à charlotte ou à manqué de 18 à 20 cm.
3. Battez les œufs et incorporez-les au riz tiède, avec les raisins égouttés si vous en utilisez. Versez dans le moule.
4. Enfournez à 180 °C pendant 30 minutes.
5. Laissez refroidir puis placez une nuit au réfrigérateur. Démoulez froid, après avoir trempé la base du moule dans l'eau chaude.

Mes notes

Libre d'usage personnel