

Riz au lait aux abricots secs

Préparation :
10 minutes

Cuisson :
30 minutes

Difficulté :
Facile



 **POUR
4 PERSONNES**

 **INGREDIENTS**
- 90 cl de lait cru
- 70 g de sucre cassonade
- 1 pincée de sel
- 1 gousse de vanille
- 200 g de riz rond
- 50 g de beurre
- 3 jaunes d'œufs
- 100 g d'abricots secs
ou abricots moelleux.

PRÉPARATION

Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, et le sucre.

Faire bouillir environ 1 litre d'eau, et jeter le riz préalablement lavé. Laisser bouillir 2 minutes pas plus, et égoutter. Verser tout de suite le riz dans le lait brûlant.

Sur feu très doux et couvert, laisser cuire environ 25 à 35 minutes, en prenant le soin de remuer régulièrement pour éviter que le fond de la casserole ne "culotte".


Découper en petits cubes les abricots secs.

Dès que le riz est tendre sous la dent, mais pas trop cuit, ajouter hors du feu le beurre et les jaunes d'œufs, les cubes d'abricots et bien remuer.

Couler alors dans un récipient beurré, d'une forme choisie.

Laisser refroidir idéalement une nuit au réfrigérateur avant de servir.

Déguster tiède ou froid à votre choix, pourquoi pas avec une compote de pommes, ou un coulis de fruits.

 *L'abricot est le fruit de l'abricotier dont le berceau se trouve dans la région de Malatya en Turquie.*