

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette Thermomix

Riz au lait à la vanille

Recette d'un livre TM adaptée à mon goût perso.



Pour 8 ramequins

1 litre de lait
vanille (liquide en extrait, en sachet ou gousse de vanille)
200 g de riz rond
2 oeufs
1/2 gobelet de sucre
du caramel

Dans le bol du TM

Mettre le lait + la vanille.

A l'aide d'un petit couteau, racler l'intérieur de la gousse de vanille fendue pour récupérer les grains à mettre dans le bol....Réserver la gousse.

Mixer sans la gousse quelques sec VIT 6 pour qu'ils se mélangent bien avec le lait.

A la fin du mixage, ajouter la gousse de vanille
et programmer 6 min à 100° VIT 2.

Mettre le fouet.

Laver et égoutter le riz rond. L'ajouter dans le bol.

Régler 19 min à 90° VIT 2.

Oter le fouet. Le nettoyer de suite.

Ajouter les oeufs et le sucre.

Régler 6 min à 85° VIT 2.5. pour le TM21 **OU** 6 min 30 à 80° VIT 2 pour le TM31

Oter la gousse de vanille. Napper des ramequins de caramel, et y verser la préparation. Laisser refroidir à température ambiante et mettre au frais. Vous pouvez servir démoulé afin que le caramel nappe ce bon dessert.

