

Desserts aux fruits, glaces et flans

Riz au lait aux marrons glacés



16 min	15 min	1 min	0	251
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

60 cl **Lait demi-écrémé**
65 g **Marron(s) glacé(s)**
60 g **Sucre semoule**
2 **Jaune(s) d'oeuf**
4 c. à soupe **Riz rond**
0.5 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Réalisation du riz au lait

- 1 Verser le lait dans un casserole chaude et ajouter la vanille.
- 2 Porter à ébullition. Ajouter le riz rond dès le début de l'ébullition.
- 3 Après ébullition remuer, baisser la puissance du feu et laisser cuire doucement en remuant de temps en temps.
- 4 Une fois que le riz est cuit, ajouter le sucre et remuer.
- 5 Retirer la gousse de vanille et ajouter les jaunes d'œuf en mélangeant.
- 6 Émietter les marrons glacés au dessus du riz au lait et mélanger. Débarrasser le riz sur une assiette et le laisser refroidir.