**Riz au lait**



Avec sa présentation en verrine et son coulis de fruits, le riz au lait devient un dessert original. 

[Facile](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-facile)

**Pour 4 personnes :**

* Pour 4 verrines :
* 25 cl de [lait entier](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/277/lait-entier.shtml)
* 20 cl de crème liquide
* 150 g de [riz](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/233/riz.shtml) rond
* 1 gousse de [vanille](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml)
* 120 g de [sucre](http://cuisine.journaldesfemmes.com/encyclopedie/fiche_composant/285/sucre.shtml)
* 250 g de mélange de fruits des bois surgelés
* **Préparation :** 20 mn
* **Cuisson :** 35 mn
* **Repos :** 0 mn
* **Temps total :** 55 mn

**Préparation Riz au lait**

**1**Dans une casserole, mettez le lait à chauffer avec la crème liquide et la moitié du sucre, à feu moyen.

**2**Ajoutez le riz à la préparation lait-crème. Fendez la gousse de vanille en deux, dans le sens de la longueur et grattez les grains au-dessus de la casserole. Ajoutez aussi la gousse. Laissez cuire à feu doux 30 minutes, puis laissez refroidir.

**3**Mettez dans une casserole le reste de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau avec les fruits. Faites cuire à feu doux, environ 20 minutes, jusqu'à ce que les fruits aient rendu toute leur eau. Laissez refroidir.

**4**Quand tous les produits sont froids, remplissez 4 [verrines](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300167/verrines.shtml) avec une couche de riz, une couche de coulis et une couche de riz, ne tassez pas.

**5**Saupoudrez de cannelle ou de sucre [cassonade](http://cuisine.journaldesfemmes.com/definition/300100/cassonade.shtml) pour la touche déco et servez frais.

Pour finir... Tous les fruits conviennent pour cette recette, vous pouvez aussi, pour gagner du temps utiliser de la confiture.