

# Riz au lait

## Façon Teurgoule



Quantité : 6 ramequins

### INGRÉDIENTS

### EN GR

### MODE D'EMPLOI

#### Riz au lait (100 g/ ramequin)

Riz rond	80
Lait	530
<b>Gousses de vanille PatisFrance</b>	2 pc
Sucre	45
Zestes de citron vert	1/2
<b>TOTAL</b>	<b>655</b>

Mettre le riz dans 5 fois son volume en eau froide.

Chauffer doucement jusqu'à frémissement. Chinoiser et recommencer une seconde fois.

Refroidir.

Chauffer le lait avec les gousses de vanille. Ajouter le riz et cuire à frémissement à couvert pendant 35 minutes.

Ajouter le sucre et poursuivre la cuisson 5 minutes à découvert.

#### Fourrage caramel (15 g/ ramequin)

Fourrage caramel	90
<b>TOTAL</b>	<b>90</b>

Utiliser en l'état

#### Montage et finitions

- Pocher le fourrage caramel.
- Pocher ensuite 100 g de riz au lait.
- Cuire au four au bain-marie pendant 40 minutes environ à 160°C. (Jusqu'à coloration souhaitée)
- Il est possible de sucrer et brûler au chalumeau comme une crème catalane au moment du service.