

Riz au lait vanille cookeo une autre tentative



Riz au lait vanille pourquoi une autre tentative ?

Il y a déjà quelques temps j'avais réalisé une recette de riz au lait, le résultat était sympathique et bon mais j'étais loin de me douter d'une chose. En fin de cuisson quand cookeo évacue la pression, cela éclabousse partout. Ce fait m'a été signalé par des personnes qui suivent mes vidéos et qui ont rencontré ce problème que je ne soupçonnais pas lorsqu'ils ont voulu réaliser la recette. Alors que s'est il passé, je crois tout simplement que j'étais absent en fin de cuisson et que ma femme avait du essuyer derrière moi sans me le dire. Alors j'ai recommencé cette recette en restant jusqu'à la fin. Et là pas d'éclaboussures car j'ai changé de stratégie :

- Tout d'abord j'ai lavé le riz sous l'eau
- j'ai diminué de moitié toutes les proportions
- et puis j'ai ajouté du jaune d'œufs pour plus de saveur.

Ingrédients

500 ml de lait

2 jaunes d'œuf

120 g de riz

1 demi-gousse de vanille

30 g de sucre en poudre

1 sachet de sucre vanillé

Préparation de ce riz au lait vanille

Versez le lait dans la cuve .Ajoutez le riz et la gousse de vanille.

Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé .Mélangez l'ensemble des ingrédients.

Déposez les jaunes d'œuf. Battez les œufs avec un fouet dans la cuve.

Programmer la cuisson rapide ou sous pression programmez 10 mn.(temps de cuisson du riz indiqué sur le paquet divisé par 2). Et voilà il suffit ensuite de laisser refroidir à l'air libre dans un premier temps puis au frigo pour plus de fraîcheur.