

Riz au lait

Cuisson en Marmite Norvégienne

France • Dessert traditionnel pour 3 à 4 personnes

Mais pourquoi cette recette ?

Vous avez besoin de cette recette 😊 !

Parce que c'est ultra simple, trop bon et que c'est l'un de mes desserts préférés 🔗

♥ Un riz au lait fondant, sans coller à la casserole... qui dit mieux ? 🍛🔥

🔪 Préparation
5 min

🔥 Sur le feu
5 min

🍲 En marmite
1 h

🕒 Temps total
environ 2 h



Servi à la sortie de la Marmite Norvégienne

📋 Ingrédients pour 3 à 4 personnes

- Riz rond blanc : **150 g**
- Lait demi-écrémé : **1 litre** (le lait entier fonctionne aussi, pour un résultat plus onctueux)
- Sucre : **4 à 6 cuillères à soupe** (à ajuster selon vos goûts)
- Gousse de vanille fendue : **1** (ou autre parfum au choix : thé, café, épices...)

⚠ Sécurité : le réflexe à ne pas oublier

La cocotte doit être portée à **pleine ébullition** avant d'être placée dans la marmite, puis transférée **immédiatement**, couvercle bien fermé. Au moment de servir, vérifiez que le plat est bien chaud ; en cas de doute, remettez quelques minutes à ébullition.

La recette pas à pas

1 Préparation 5 min

Tremper le riz

⌚ Important : tremper le riz dans l'eau froide pendant 1 heure minimum (sinon, le résultat reste un peu croquant). Puis rincer et égoutter.

2 Sur le feu 5 min

Porter à ébullition

Porter à ébullition dans une casserole le lait, le sucre, le riz et le parfum choisi.

Laisser frémir

Laisser frémir 2 minutes une fois que ça bout.

3 En marmite norvégienne 1 h *sans surveillance*

Placer dans la marmite

Placer immédiatement la casserole dans votre marmite norvégienne.

Laisser au chaud

Laisser au chaud pendant au moins 1 heure.

4 Finition & service

Servir

À la sortie, le riz est encore légèrement baigné dans du lait : il sera absorbé pendant le refroidissement. Goûtez, ajoutez du sucre si besoin, ou un nouveau parfum.

L'astuce en plus

Versez dans des ramequins pour le service et laissez refroidir. Au moment de déguster, parsemez de cannelle, zeste de citron, fruits secs, sucre roux ou biscuits émiettés... Faites-vous plaisir !

Ce que la marmite norvégienne change

- Peu de risque de débordement ✨
- Moins de risque de lait accroché au fond 🍯
- Une cuisson pratique, avec peu de surveillance 😊
- Le feu reste éteint pendant 1 h de cuisson en marmite 📱