



Riz au lait (poudding)

Préparation : 35 minutes

Cuisson : 26 minutes

Rendement : 6-8 portions

Source : <http://www.instantlydelicious.com/blog/basic-creamy-rice-pudding>

Testée et traduite par : Josée Simard

Ingrédients

1 c. thé	Beurre
1 Tasse	Riz Arborio (ou Calrose)
2 Tasses	Lait entier (moi 1%)
3/4 Tasse	Sucre
1 Tasse	Eau
2	Jaunes d'oeuf
1/2 Tasse	Crème 15% (en remplacement du half and half)
1 c. Table	Vanille

OPTIONNEL et quantité au goût: 1 c. thé cannelle moulue; 1/4 Tasse raisins secs

Méthode :

1. Programme SAUTÉ de l'Instant Pot. Rôtir le riz pour 3 minutes ou plus dans le beurre en brassant souvent, jusqu'à ce qu'il devienne translucide et légèrement doré.

2. Mélanger ensemble le lait, l'eau et le sucre et ajouter au riz dans l'Instant Pot. En mode manuel « Pressure Cook » pour 10 minutes de haute pression « High Pressure » avec la valve en position “sealing”.

Descendre la pression naturellement (NR) pour 10 minutes et faire un QR (quick release) après.

3. Quand la pression est descendue mélanger les oeufs, la crème et la vanille ensemble. Ajouter au mélange, 1/2 tasse de riz chaud en brassant constamment. Remettre dans l'Instant Pot au mode SAUTÉ avec les raisins et la cannelle, en brassant constamment (pour éviter que ce là ne colle au fond) pendant 3-5 minutes (moi que 3 minutes) lorsque ébullition redémarre.

Servir tiède ou froid.

Mettre une pellicule plastique sur les restants pour éviter un film sur le dessus. Réchauffer aux micro-ondes pour service.