

RIZ AU LAIT A LA NOUGATINE

Nougatine au Thermomix (TM6 uniquement)

250 gr de sucre

70 gr d'eau

1 morceau de beurre de 30 gr

250 gr d'amandes effilées

Sélectionner la recette, sur votre Thermomix, elle figure dans le livre fourni avec, donc elle est enregistrée dans la base de votre appareil et lancer la recette en remplaçant les cacahuètes par des amandes effilées ou des éclats de noisettes ou un mélange des 2

Pensez à faire torréfier légèrement vos fruits secs 15 mn au four à 180°

Riz au lait

1000 g de lait demi-écrémé

180 g de riz rond blanc, spécial dessert

100 g de sucre en poudre

2 gousses de vanille



Ouvrir la gousse de vanille sur la longueur et gratter les grains

Mettre le lait dans le bol avec les grains et la gousse de vanille et chauffer 8 min/98°C/vitesse 1. Si la température n'est pas atteinte, reprogrammer 2 à 3 mn 98° vt 2, poser le Varoma sur le couvercle pour canaliser tout débordement possible

Ajouter le riz et les raisins secs, puis cuire 25-30 min/98°C/sens inverse /vitesse 1, sans le gobelet doseur toujours avec le Varoma sur le couvercle.

Ajouter le sucre en poudre (je n'ai mis que 75 g, puis prolonger la cuisson 2 min/98°C/ sens inverse /vitesse 1, sans le gobelet poser le panier du Varoma sur le couvercle

Laisser reposer 2 mn dans le bol

Casser des morceaux de nougatine pour mettre au fond de chaque verrine remplir les verrines de riz au lait et remettre quelques éclats de nougatine dessus

THERMOMIX EN FAMILLE

Yolande Goudour

Conseillère Thermomix

06-31-33-73-32