



THE J.M. SMUCKER Co

Pouding au riz crémeux

Donne: 8 portions de 1/2 tasse (125 mL) chacune

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

10 mins 1 hr 15 mins 8 N/A

Ingredients

- 1 1/4 tasse (300 mL) d'eau
- 3/4 tasse (175 mL) de riz à grains courts (Arborio ou de style italien)
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 2 boîtes (354 mL chacune) de lait évaporé **Carnation®** sans gras

Lait écrémé évaporé sans gras

- 2 tasses (500 mL) d'eau
- 1/4 tasse (50 mL) de raisins secs (facultatif)
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 1 c. à table (15 mL) de cannelle

Directions

Step 1:

Porter l'eau à ébullition dans une grande casserole. Ajouter le riz, remuer et couvrir. Porter à ébullition de nouveau, baisser le feu et laisser mijoter 15 minutes ou jusqu'à ce que l'eau soit absorbée.

Step 2:

Ajouter le sucre, le lait évaporé, l'eau et les raisins. Porter à ébullition en remuant.

Step 3:

Couvrir, réduire à feu doux et laisser mijoter de 1 à 1 ½ heure, ou jusqu'à l'obtention d'une texture très crémeuse. Remuer occasionnellement.

Step 4:

Retirer du feu et incorporer la vanille. Servir dans des bols et saupoudrer de cannelle. Délicieux chaud ou froid.

Images

