

Recettes du Québec

<http://www.recettes.qc.ca>

[Cliquez ici pour imprimer cette recette](#)

[Fermer la fenêtre](#)

N'oubliez pas de commenter cette recette après l'avoir essayée !

Pouding au riz à la Linda

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 120 minutes

Portions: 4

Ingrédients

2 tasses (500 mL) de lait

2 tasses (500 mL) d'eau

1/2 tasse (110 g) de sucre

1 oeuf

1/2 c.à thé (2,5 mL) de vanille

1/4 tasse (60 g) de riz (ne pas utiliser de riz instantané)

Méthode

1 Chauffer le lait et l'eau dans une casserole.

2 Dans un bol, mélanger l'oeuf et le sucre. Ajouter au lait avec le reste des ingrédients.

3 Faire chauffer à découvert, sans faire bouillir et mélanger de temps à autre, en retirant la mince pellicule qui se formera à la surface, jusqu'à consistance désirée soit environ 2 heures.

J'utilise un riz «Calrose» qui accélère la cuisson et donne un pouding plus octueux mais n'importe quel riz italien donne ce résultat.

J'ai essayé un nombre incalculable de recettes de pouding au riz et c'est de loin la meilleure, selon mes goûts, évidemment!

Recette envoyée par : Linda