# [Riz au lait vanillé et coulis de framboise](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/312893/1035058843/riz_au_lait_vanille_et_coulis_de_framboise.shtml)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Riz au lait vanillé et coulis de framboise

|  |
| --- |
| **Préparation :** 40 mn - **Cuisson :** 0 mn - **Repos :** 0 mn - **Pour 4 personnes** |

**:** Pour le riz au lait :    200 g de riz rond    1 l de lait demi écrémé    1 gousse de vanille    80 g de sucre blanc en poudre Pour le coulis de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) :    200 g de [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) fraîches ou surgelées selon la saison    100 g de sucre blanc |   |   |

 |
| **Préparation** |
|

|  |  |
| --- | --- |
| Riz au lait vanillé et coulis de framboise |  1     Dans un plat allant au four, disposer les [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) et les saupoudrer de sucre. Faire compoter doucement les [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) pendant 20 minutes à four moyen (160°C) jusqu'à l'btention d'un coulis. [Passer](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/300074/passer.shtml) éventuellement ce coulis au [chinois](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/22/chinois.shtml) afin de supprimer les pépins. Laisser refroidir.  |
|  |  2     Faire bouillir une grande quantité d'eau. Y plonger le riz pendant 2 minutes puis le rincer à l'eau froide et l'égoutter.  |
| Riz au lait vanillé et coulis de framboise |  3     Dans une grande casserole, verser le lait, la gousse de [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) fendue et porter le mélange à ébullition. Verser le riz et laisser cuire environ 15 minutes en remuant de temps en temps, délicatement. Incorporer le sucre et laisser [mijoter](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/86/mijoter.shtml) encore 5 minutes.  |
|  |  4     Retirer la gousse et verser le riz dans des ramequins individuels ou dans un cercle. Laisser refroidir.  |
|  |  5     Avant de servir, démouler les ramequins ou les cercles sur une jolie assiette et recouvrir de coulis. Décorer également de quelques [framboises](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/138/framboise.shtml) fraîches. |

 |