# [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](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/312893/1035058843/riz_au_lait_vanille_et_coulis_de_framboise.shtml)   |  | | --- | | **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. | | |