

# Notre lait Our milk



Chef  Thierry

## Recette du chef **Thierry Deletrez**

### À table :

Nombre de personnes : 8 personnes

Coût : Peu dispendieux

Degré de difficulté : Facile

### En cuisine :

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Temps de repos : 2 à 3 heures



## Risotto à la crème de vanille

### Au marché :

250 ml (1 tasse) de riz Arborio

150 g de sucre

1 litre (4 tasses) de lait de la Laiterie de l'Outaouais

1 litre (4 tasses) de crème 35 % de la Laiterie de l'Outaouais

1 gousse de vanille

15 ml (1 c. à soupe) de beurre

Une pincée de cannelle

### La recette :

- Rincer le riz à l'eau froide en utilisant une passoire.
- Dans une casserole (ou un cuiseur à riz) mettre le beurre à fondre et faire revenir le riz à feu très doux pendant 3 minutes.
- Ajouter le lait, le sucre, la gousse de vanille fendue et cuire à feu très doux avec couvercle jusqu'à ce que tout le lait est été absorbé (environ 20 minutes).
- Ajouter la crème et cuire à nouveau à feu doux jusqu'à ce que la crème est été absorbée (environ 20 minutes).
- Laisser reposer avec couvercle 10 minutes.
- Déposer le riz cuit dans des petits verres, saupoudrer d'une petite pincée de cannelle et laisser refroidir. Servir.

### Astuce du chef :

Vous trouverez des cuiseurs à riz en grande surface (Canadien Tire).