

Riz au lait crémeux vanille Bourbon & cannelle

4 personnes • Préparation : 10 min • Cuisson : 40 à 45 min



Un dessert tout en douceur, où la vanille Bourbon rencontre la chaleur délicate de la cannelle.

Ingrédients

120 g de riz rond à dessert • 1 litre de lait entier • 60 g de sucre
1 gousse de vanille du coffret • 1 bâton de cannelle du coffret
1 pincée de sel • Facultatif : une pincée de cannelle moulue pour servir

Préparation

1. Fendez la gousse dans la longueur et grattez les graines. Versez le lait dans une casserole à fond épais. Ajoutez les graines, la gousse, le bâton de cannelle et le sel, puis portez doucement à frémissement.
2. Versez le riz. Faites cuire à feu doux, à découvert, 35 à 40 minutes en remuant régulièrement, jusqu'à ce que les grains soient tendres. Le mélange doit rester souple et crémeux.
3. Ajoutez le sucre et poursuivez la cuisson environ 5 minutes. Si le riz épaissit trop avant d'être tendre, ajoutez un peu de lait.
4. Retirez la gousse et le bâton de cannelle. Répartissez dans quatre bols. Servez tiède, avec une pincée de cannelle moulue si souhaité, ou laissez refroidir puis placez au réfrigérateur.

Le petit secret : arrêtez la cuisson lorsque le riz est encore légèrement fluide : il épaissit en refroidissant. Pour le servir froid, réfrigérez-le dans les deux heures après cuisson.

Poires rôties vanille Royale & cannelle

4 personnes • Préparation : 10 min • Cuisson : 30 à 40 min



Des poires fondantes, nappées d'un jus au miel et au beurre, pour un dessert parfumé et généreux.

Ingrédients

4 poires mûres mais fermes • 30 g de beurre • 40 g de miel • 60 ml d'eau
¼ de cuillère à café de poudre pure de vanille du coffret
1 bâton de cannelle du coffret • 1 cuillère à soupe de jus de citron

Préparation

1. Préchauffez le four à 180 °C en chaleur traditionnelle. Lavez les poires, coupez-les en deux et retirez le cœur. Gardez la peau et arrosez la chair de jus de citron.
2. Disposez les huit demi-poires dans un plat, face coupée vers le haut. Faites fondre doucement le beurre avec le miel, puis incorporez la poudre de vanille.
3. Nappez les poires de ce mélange. Versez l'eau au fond du plat et ajoutez le bâton de cannelle, cassé en deux.
4. Enfournez pour 30 à 40 minutes, selon la taille et la maturité des fruits. Arrosez les poires avec le jus toutes les 10 minutes. Ajoutez un peu d'eau si le jus réduit trop vite.
5. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau : la chair doit être tendre. Retirez la cannelle et servez deux demi-poires par personne, nappées de jus chaud.

Le petit secret : commencez avec peu de poudre pure de vanille et ajustez à votre goût lors de votre prochaine préparation. Pour servir, une cuillerée de yaourt nature accompagne très bien les fruits.