Riz au lait de Lavandula, huile d’olive et riz soufflé



Informations

Personnes : **4**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **50. min**

Ingrédients

- 300 g de Tomme Lavandula
- 1 l de lait entier
- 100 gr de riz
- 40 gr de sucre
- 80 gr de riz soufflé
- 2 gouttes d’huile essentielle de lavande

Étapes de la préparation

1. Décroûtez et râpez 150 grammes de la tomme Lavandula.
2. Dans une casserole, faites tiédir le lait et incorporez petit à petit le fromage râpé et l’huile essentielle de lavande.

3. Mixez afin d’obtenir un mélange homogène.
4. Continuer à chauffer. Dès l’ébullition, versez le riz en pluie, baissez le feu puis laissez cuire doucement 40 min environ.
5. Ajoutez l’huile d’olive en filet puis débarrassez la préparation dans les verrines de services. Réservez à température ambiante.
6. Parallèlement, découpez le restant du fromage en petits dés.
7. Au moment du service, décorez les verrines avec le riz soufflé et les petits cubes de fromage.

? **Astuce :** Cette recette peut servir aussi bien en entrée qu’en dessert légèrement sucrée.