



Pour 6 personnes

1 tasse (200 g) de riz arborio

4 tasses (1 litre) de lait 3,25 %

1 gousse de vanille, fendue et grattée

1/2 tasse (100 g) de sucre

1/2 tasse (125 ml) de pâte de Speculoos

Étuver le riz : Mettre le riz dans une casserole, puis le recouvrir d'eau.

Porter à ébullition.

Quand l'eau est absorbée, égoutter le riz dans un tamis et le rincer à l'eau froide.

Chauffer le lait avec la gousse de vanille. Dès l'ébullition, ajouter le riz égoutté.

Dès la reprise de l'ébullition, mettre au ralenti. Brasser régulièrement pendant 30 minutes ou jusqu'à ce que le mélange ait épaissi et que les grains de riz soient tendres.

Retirer la gousse de vanille, puis ajouter le sucre et la pâte de Speculoos. Bien mélanger.

Verser la préparation dans 6 ramequins ou coupes et laisser refroidir à température ambiante.