



### FAUX RIZ AU LAIT SELON CHRISTOPHE MICHALAK



**Pour 4 personnes** : 30cl de lait de coco, 20cl de crème fleurette entière, 1 gousse de vanille, 60g de pâtes Avoine, 50g de sucre semoule. 200g de confiture de lait en accompagnement.

Réunissez dans une casserole, le lait de coco, la crème, la gousse de vanille grattée et les pâtes. Laissez cuire à feu doux pendant 10min environ. Ajoutez le sucre en fin de cuisson. Débarrassez dans un plat à gratin et filmez au contact. Réservez quelques heures au réfrigérateur. Dressez dans des verres et servez avec la confiture de lait sur une cuillère en bois.

Si vous n'aimez pas le goût du coco rien ne vous empêche de le remplacer par du lait classique. Dans ce cas, il faudrait peut être pour préserver l'onctuosité utiliser 25cl de lait et 25cl de crème

**Confiture de lait express** : 4 boites de lait concentré sucré, 1 cocotte minute. Déposez les boites au fond de la cocotte. Recouvrez-les largement d'eau froide. Démarrez la cuisson et comptez de 20 à 35 min à partir du chuchotement de la soupape selon le degré de caramélisation désiré. Retirez la soupape et quand la vapeur s'est échappée sortez les boites et attendez qu'elles soient froides pour les ouvrir. Transvasez le contenu dans des pots de confiture. Réservez au frais.