

---

Cette délicieuse version fruitée de riz au lait permettra de terminer tout en douceur un repas un peu épicé.

---

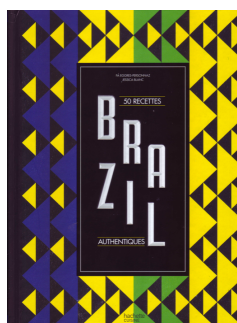
---

POUR 4 À 8 PERSONNES  
25 MIN DE PRÉPARATION  
40 MIN DE CUISSON

---

50 CL DE LAIT ENTIER  
150 G DE RIZ ROND OU RIZ À RISOTTO  
2 MANGUES DE TAILLE MOYENNE  
+ QUELQUES LAMELLES DE MANGUE POUR LE DÉCOR  
120 G DE SUCRE + 2 CUIL.  
À SOUPE POUR CARAMELISER  
1 GOUSSE DE VANILLE

---



**Versez le lait dans une casserole**, ajoutez 50cl d'eau, la gousse de vanille fendue et amenez à ébullition sur feu doux. Surveillez bien le lait, car à partir des premiers frémissements, il a vite fait de déborder.

**Versez en pluie le riz (non rincé) dans la casserole.**

Mélangez et attendez la reprise de l'ébullition. Baissez le feu, couvrez à demi la casserole et laissez cuire, pendant 40 min, en remuant de temps à autre. Passé ce délai, les grains de riz ont gonflé et ont absorbé le lait, mais pas encore complètement. Ils baignent dans un liquide épais, onctueux et nacré. Incorporez le sucre à la fin de la cuisson. Remuez.

**Pelez et dénoyautez les mangues** ; coupez la chair en cubes. Faites chauffer une poêle antiadhésive, ajoutez les 2 cuillerées à soupe de sucre restantes et déposez-y les cubes de mangue. Laissez caraméliser en remuant de temps en temps et en ajoutant, au besoin, un peu d'eau.

**Mélangez les mangues caramélisées au riz au lait.** Servez froid, décoré de lamelles de mangue.

*Conseil : comment choisir une mangue ? La couleur du fruit n'a pas vraiment d'incidence sur sa maturité. Pour la choisir mûre, la chair doit être souple au toucher sans pour autant être molle. Si la chair est encore très ferme, vous pourrez facilement la faire mûrir en plaçant la mangue dans du papier journal et à température ambiante.*