 **Riz au lait**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 180 g de** [**riz**](http://recettes.de/riz) **rond
- 100 g de sucre semoule
- 1 litre de** [**lait**](http://recettes.de/lait) **½ écrémé
- 2 œufs
- ½ càc de confit d'orange(facultatif)
- 100 g de** [**raisins secs**](http://recettes.de/raisins-secs)**- ¼ de càc de** [**cannelle**](http://recettes.de/cannelle) **en poudre**

**Petits pots ou empreintes à briochettes**

**Au Thermomix :**Mettre dans le bol le lait et le confit d'orange.
Régler **8 minutes à 100°, vitesse 1**.
Rincer soigneusement le riz et l'égoutter.
À l'arrêt de la minuterie, ajouter dans le lait le riz, le sucre, la cannelle et les raisins secs.
Régler **25 minutes à 90°**, fonction **sens inverse**, **vitesse 2**, et sans poser le gobelet.
À la fin du temps,  régler  **2 minutes à 90° vitesse 2**, fonction **sens inverse** et   ajouter les œufs battus par l'orifice.
Verser le riz au lait dans des empreintes à briochettes ou bien dans des petits pots.
Laisser refroidir pendant quelques heures avant de servir.
J'ai démoulé les gâteaux faits dans les empreintes et je les ai servis avec une touche de [**crème anglaise**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-creme-anglaise/).

**Sans Thermomix :**Rincer le riz à l'eau et le jeter dans de l'eau bouillante pendant 2 minutes pour faire éclater les grains. Égoutter.
Faire bouillir le lait avec le confit d'orange. Ajouter le riz, le sucre et la cannelle, ramener à ébullition et  laisser cuire à feu très doux pendant 20 minutes en remuant de temps en temps.
Incorporer les œufs battus et laisser encore 2 minutes.
Verser dans le moule de votre choix.