

Pouding au riz à la mijoteuse



Temps de préparation : **10 minutes**

Temps total : **3 heures 40 minutes**

Portions **6**

1. 125 ml ($\frac{1}{2}$ tasse) de riz blanc à grains longs non étuvé
2. 1 L (4 tasses) de lait 3,25 % M.G.
3. 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) de sucre
4. 10 ml (2 c. à thé) de cannelle moulue
5. 5 ml (1 c. à thé) de vanille
6. 80 ml ($\frac{1}{3}$ tasse) de raisins secs

Caramel dulce de leche

1. 1 conserve de lait condensé sucré

Méthode

1. Déposer tous les ingrédients dans la mijoteuse sauf les raisins secs et le lait condensé sucré. Bien mélanger.
2. Cuire à puissance élevée pendant 3 heures.
3. Bien brasser, ajouter les raisins secs et poursuivre la cuisson pendant 30 minutes.

Caramel dulce de leche

1. Submerger la conserve de lait condensé dans une casserole d'eau bouillante et laisser bouillir pendant 1 heure 30 minutes. Porter une attention particulière à ce que la conserve soit toujours submergée d'eau. Il est possible qu'il soit nécessaire d'en rajouter.
2. Retirer la conserve de l'eau et laisser refroidir complètement avant de l'ouvrir.
3. Garnir chaque portion de pouding au riz de caramel dulce de leche.