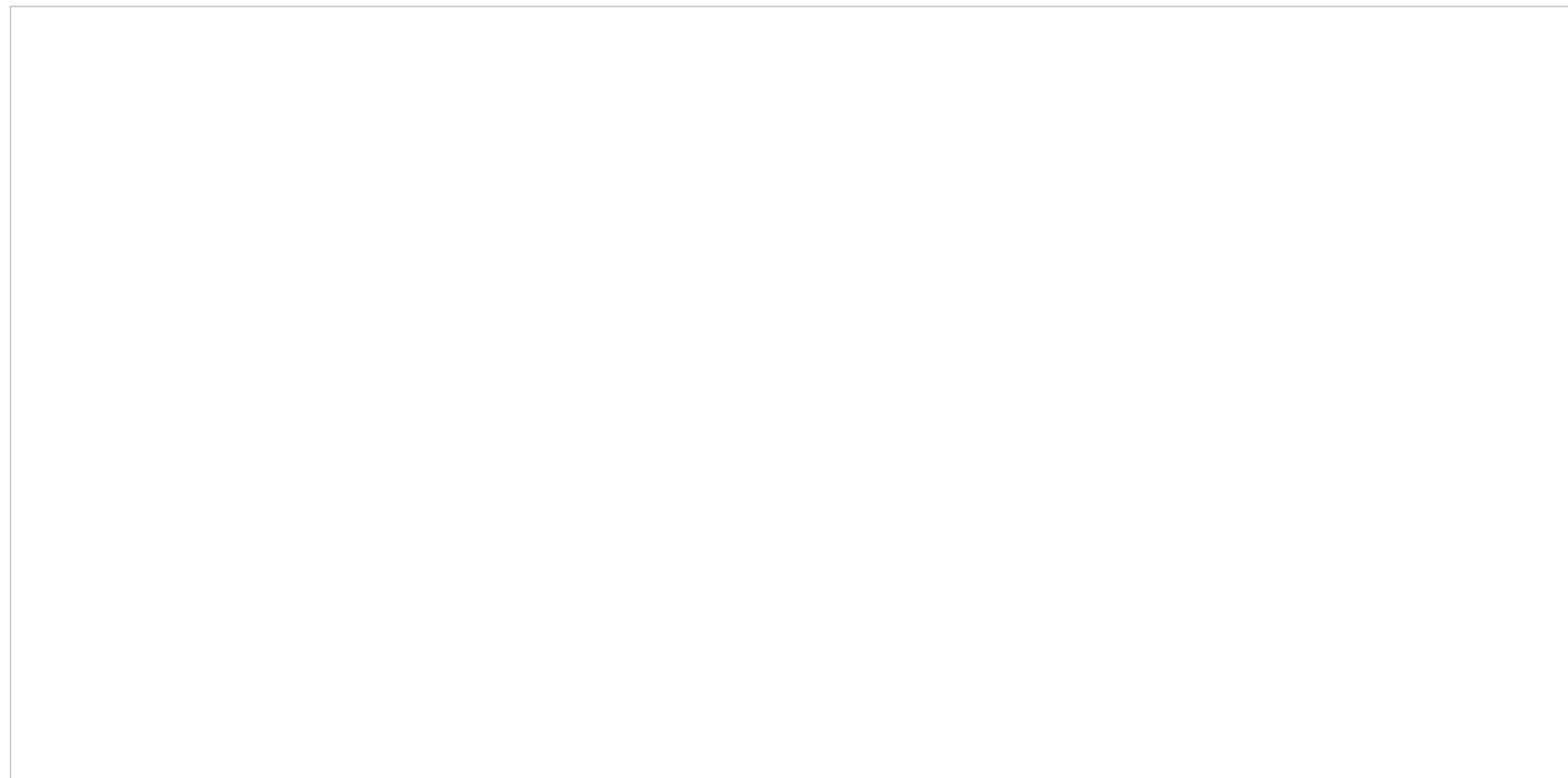


## Riz au lait au fromage Brugge Fleuron



### Ingredientien:

- 200 g de fromage Brugge Fleuron sans croûte coupé en petits dés
- 350 g de riz jasmin
- 200 ml de crème entière
- 200 ml de lait entier
- 100 g de sucre
- 1 c. à c. de sel
- ½ litre d'eau
- 1 c. à s. de zeste de citron
- 3 gousses de vanille
- 3 tiges de citronnelle
- Sucre candi

### Préparation:

Laissez mijoter pendant 15 minutes l'eau, le lait, le sucre, le sel, le zeste de citron, les gousses de vanille et les tiges de citronnelle coupées dans le sens de la longueur.

Faites bouillir sept minutes, puis à nouveau 5 minutes.

Portez le riz croquant à ébullition en le mélangeant à cette préparation. À la fin, mélangez-y les dés de fromage Brugge Fleuron et remuez jusqu'à ce que les dés de fromage aient fondu.

Hors du feu et à la spatule, travaillez la moitié de crème fouettée.

Servez la préparation tiède ou froide en agrémentant d'un peu de sucre candi.

4 personen

35 min

Dessert

1.5

---

**Source:** <https://www.bruggefromage.be/recettes/riz-au-lait-au-fromage-brugge-fleuron>