

Riz au lait intensément vanille



Vincent Doux, chef cuisinier propose des plats réconfortants.

© Stéphanie Biju



Pour 5 personnes

750 ml de lait entier
100 g de crème
liquide entière
(35 %, pour
l'onctuosité)
90 g de riz rond
à dessert
55 g de sucre
cassonade
2 gousses de vanille
10 g de beurre
demi-sel

L'infusion de la vanille

Fendre et gratter les gousses de vanille pour en extraire les graines. Faire chauffer le lait, la crème et la vanille jusqu'à frémissement. Couper le feu et couvrir entre 30 min au minimum et 2h au maximum.

La cuisson du riz

Rincer le riz à l'eau froide et remettre le liquide vanillé à chauffer. Ajouter le riz et faire cuire à feu doux pendant 40 à 45 min, en remuant régulièrement pour éviter que cela accroche. À mi-cuisson, ajouter le sucre. Poursuivre la cuisson jusqu'à obtenir une texture crémeuse et fondante.

Dressage

Hors du feu, ajouter le beurre pour la brillance et la rondeur. Retirer les gousses et laisser refroidir. Enfin, parsemer de graines de sarrasin soufflées, pour le croquant et la note bretonne.

La Buvette

1 place Lucien-Laroche
0297132470

Nouvelle adresse signée Ophélie Ropion et Simon Huet, déjà à la tête du bar-restaurant Le Derrière, La Buvette fait revivre l'âme des « bars de marché » en haut de la place des Lices. Ici, on peut manger à toute heure de la journée : petit déjeuner à la française, huîtres à déguster en continu, croques améliorés, plats du jour inspirés des recettes réconfortantes de nos grands-mères (à l'image de ce riz au lait intensément vanillé), et en soirée, des assiettes à partager, entre amis ou en famille et surtout en toute convivialité. À la carte : ceviche de gambas, tartare de bœuf, samoussas d'agneau, focaccia maison... En cuisine, le chef Vincent Doux, fort d'un parcours dans plusieurs maisons gastronomiques bretonnes et ancien associé d'un bistrot-bar à huîtres vannetais, privilégie les produits locaux, de saison et, autant que possible, bio. Côté salle, Sarah Ligué et son équipe cultivent un accueil détendu. On s'attarde volontiers en salle dans un décor « brocante-décontractée » ou en terrasse, idéale pour profiter de belles soirées d'été !

→ Ouvert du mardi matin
au dimanche midi.