



recette sucrée

Le riz au lait

Les ingrédients.

- 150gr de riz rond
- 1l de lait entier
- 60gr de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 gousse de vanille

Préparation.

1. Coupez la gousse de vanille en deux dans le sens de la longueur et placez-la dans une casserole avec le lait.
2. Rincez le riz à l'eau puis versez-le dans la casserole lorsque le lait commence à bouillir.
3. Couvrez la casserole et laissez cuire à feu très doux pendant 30 minutes sans remuer puis continuez la cuisson durant 1 heure sans couvercle.
4. 10 minutes avant la fin de cuisson, versez les sucres dans la casserole et remuez énergiquement.
5. Retirez la gousse de vanille et versez le riz dans une jatte. Laissez refroidir à température ambiante.