



RIZ AU LAIT

- 4 personnes

MÉTHODE

INGRÉDIENTS

- 120 g de riz rond
- 70 g de sucre roux
- 750 ml de lait
- 200 ml de crème fleurette
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel

USTENSILES

- 2 casseroles
- Couteau
- Cuillères en bois pour mélanger

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 35 min

- 1** Portez à ébullition une casserole d'eau légèrement salée. Ajoutez le riz et laissez-le cuire 3 minutes à partir de la reprise de l'ébullition puis égouttez-le.
- 2** Fendez la gousse de vanille en deux, récupérez les graines à l'aide de la pointe du couteau. Mettez-les dans une casserole, ajoutez le lait et la crème. Mélangez bien, chauffez jusqu'à la limite de l'ébullition puis ajoutez le riz blanchi et le sucre.
- 3** Laissez cuire à feu doux, pendant une bonne trentaine de minutes en remuant régulièrement. Stoppez la cuisson quand le riz est bien cuit (goûtez) et qu'il reste un peu de liquide dans la casserole.