



Riz au lait

Séquence 8- Retrouver cette recette sur mcpat.over-blog.com



web

Ingédients

- 1 litre de lait
- 200gr de riz rond
- 150 de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

Température de cuisson :

1 heure à feu doux et à couvert

Méthode de fabrication :

- 1- Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille.
- 2- Laver le riz à l'eau froide.
- 3- Quand le lait bout, ajouter le riz.
- 4- Laisser cuire à feu doux et à couvert pendant 1 heure.
- 5- 10mn avant la fin de cuisson, ajouter le sucre et mélanger.
- 6- Dresser dans des ramequins.
- 7- Réservez au froid

Commentaires :

Variante : avec du caramel, des raisins ou des fruits