

Riz au lait

Difficulté



Ingrédients

- 1 litre de lait entier
- 125 g de riz dessert
- 50 g de sucre cristallisé
- 2 sachets de sucre vanillé
- du sucre brun ou de la cannelle
- une pincée de sel

Pour 4 personnes



Ustensiles :



1

3

1



Rince la casserole avec de l'eau froide, puis rince le riz sous le robinet et égoutte-le.

Fais bouillir le lait et remue bien avec une cuillère en bois.



2

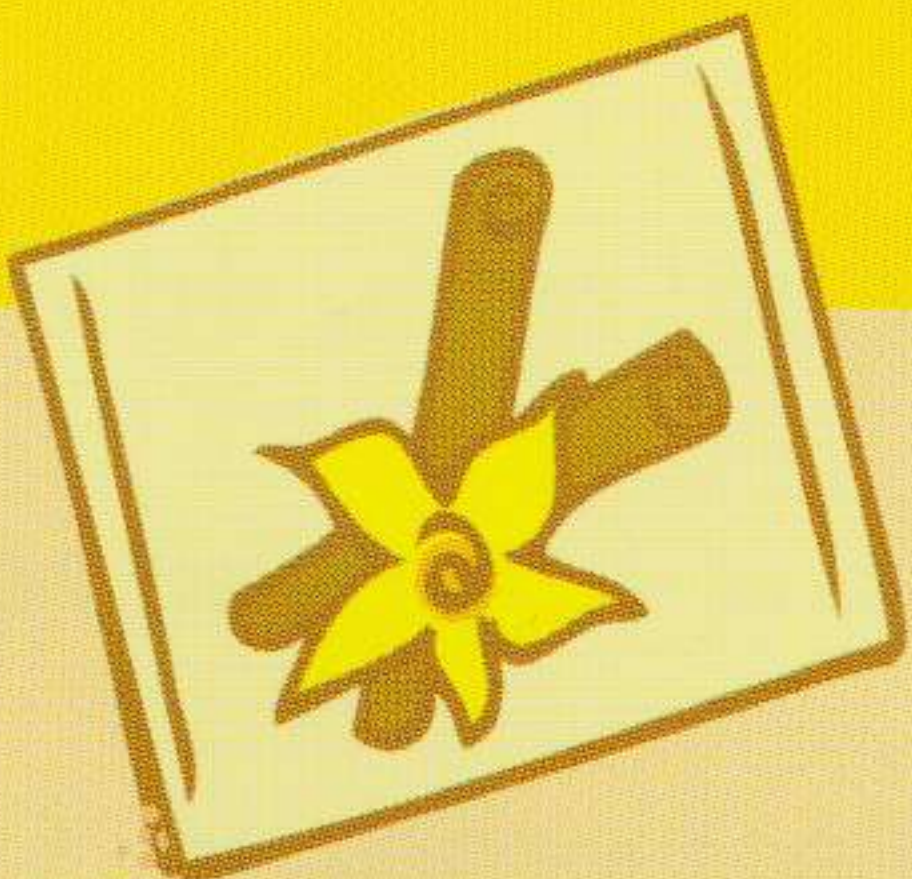


Ajoute le riz et la pincée de sel et laisse cuire pendant 40 minutes sur un feu très doux. Remue régulièrement pour éviter que le riz brûle.

Astuce : n'utilise pas de couvercle.

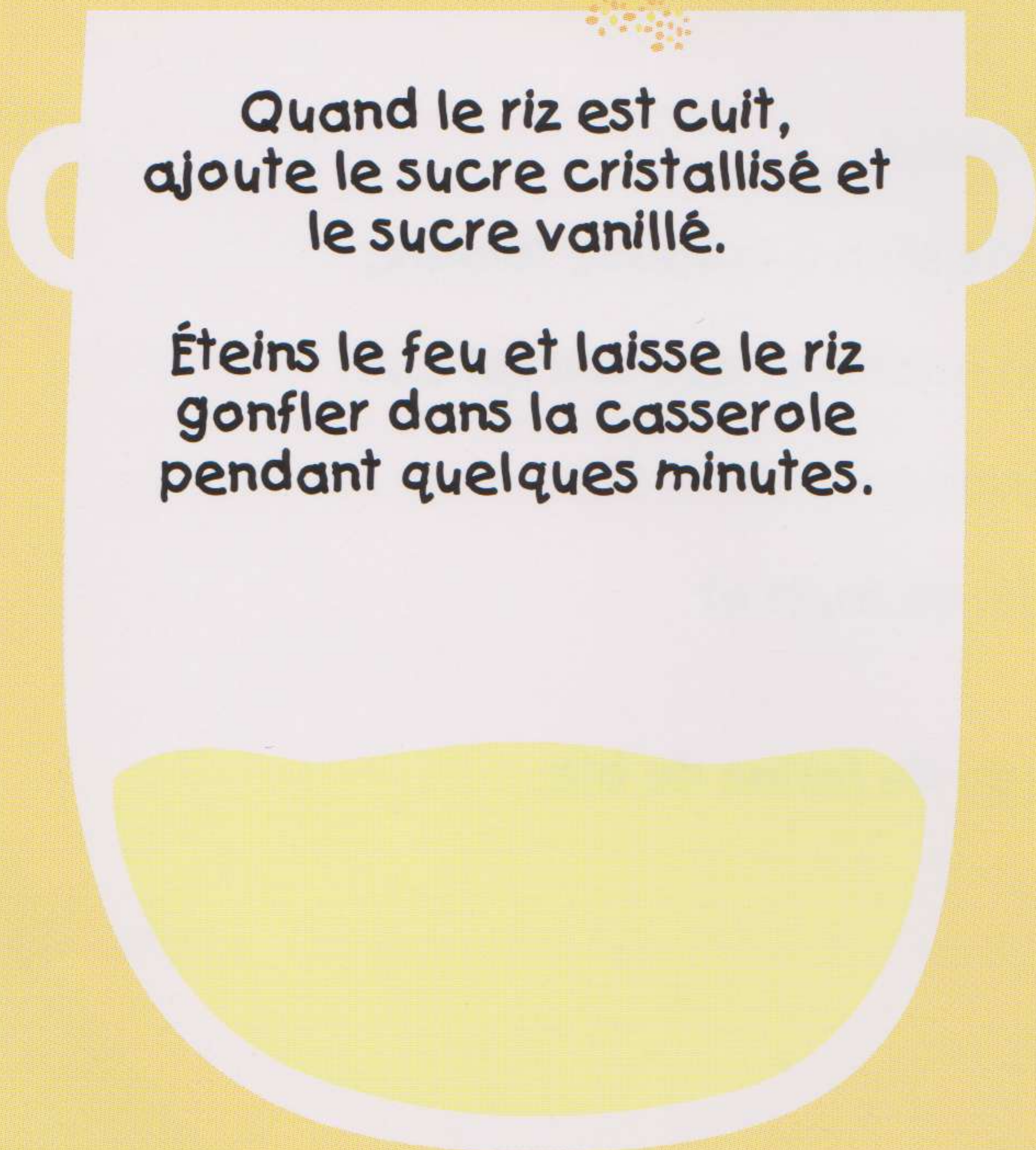


3



Quand le riz est cuit, ajoute le sucre cristallisé et le sucre vanillé.

Éteins le feu et laisse le riz gonfler dans la casserole pendant quelques minutes.



4

Partage le riz au lait dans 4 bols.

Avant de servir, tu peux parsemer le riz au lait de sucre brun ou de cannelle.

