

# RIZ AU LAIT



DURÉE 30 minutes



POUR 6 personnes



## INGRÉDIENTS

- 1 litre de lait entier
- 1 noix de beurre
- 200g de riz rond
- 150g de sucre en poudre
- 1 gousse de vanille



## MATÉRIEL

- 2 grandes casseroles
- 1 passoire
- 1 grande cuillère
- 1 balance (ou verre doseur)
- 1 couteau pointu



## PRÉPARATION

Fais cuire le riz 5 minutes dans une grande casserole d'eau bouillante. Égoutte-le. Dans l'autre casserole, verse le lait et mets-le à chauffer avec la gousse de vanille fendue en deux avec la pointe d'un couteau. Surveille.

Dès que le lait commence à bouillir, verse-y le riz, baisse le feu et laisse cuire 20 minutes.

Quand la cuisson est terminée, gratte l'intérieur de la gousse de vanille avec la pointe du couteau pour récupérer toutes les petites graines avant de jeter la gousse.

Mélange au riz, avec la noix de beurre et le sucre, puis laisse refroidir.



#RDVRECETTES