

Riz au lait



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Cuisson : 40 mn

A ne pas confondre avec le gâteau de riz.

Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 120 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 150 g de riz à grains ronds

Préparation

- 1 Porter à ébullition le lait avec la gousse de vanille fendue.
- 2 Dès l'ébullition, jeter le riz dans la casserole (ne pas rincer, ni faire bouillir le riz dans l'eau auparavant, il faut que le riz garde tout son amidon pour être moelleux).
- 3 Faire cuire à petit feu pendant 40 minutes, en remuant de temps en temps. Couvrir la casserole mais glisser une cuillère en bois pour maintenir légèrement ouvert le couvercle.
- 4 Au bout de 40 minutes (et seulement à ce moment-là, le riz cuit mieux), incorporer le sucre. Verser dans des petits pots, ou des saladiers à votre gré, et laisser refroidir avant de déguster.

Proposé par



annie-claude

La Plaisance est la plage de mon village en Charente maritime, un lieu encore préservé. Venez le découvrir sur mon blog "[plaisance17](#)". Vous pourrez y découvrir quelques-unes de mes recettes, toutes simples.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

