

Riz au lait



6 personnes



60 minutes



facile

Ingrédients

- 1 l de lait entier
- 120 g de riz rond (spécial dessert)
- 70 g de sucre semoule
- 1 gousse de vanille

Préparation

Tout d'abord, il faut fendre la gousse de vanille et la mettre avec le lait dans une casserole sur feu moyen.

Lorsque le lait frémit, ajoutez le riz rond. Baissez le feu (il doit être très doux). La cuisson dure environ 45 minutes.

Remuez de temps en temps au début afin qu'il n'y ait pas de pellicule fine qui se forme à la surface du lait. Ensuite, quand la consistance commence à s'épaissir, remuez sans cesse jusqu'à ce que le riz au lait soit crémeux.

Goûtez pour vérifier que le riz est tendre et mettez hors du feu.

Retirez la gousse de vanille. Attendez quelques instants puis ajoutez le sucre tout en remuant.

Laissez refroidir dans un saladier ou dans des ramequins ou pots individuels.

Le riz au lait se mange, selon les goûts, tiède ou froid.