

# Recette SUCRÉE

Nombres de personnes : 6 - Temps de préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn - Difficulté : Facile



## Riz au lait

### > Préparation

- Faites cuire le riz et rincez-le sous l'eau froide.
- Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et une écorce d'orange prélevée à l'aide d'un éplucheur à légumes.
- Lorsque le lait entre en ébullition, ajoutez le riz et mélangez bien. Laissez reprendre l'ébullition du lait.
- Cuire à feu doux jusqu'à ce que le riz ait absorbé tout le lait. Cette cuisson doit durer entre 30 à 40 minutes.
- Mettez un jaune d'œuf et un œuf entier. Ajouter le sucre en pluie et mélangez bien la préparation.
- Retirez la gousse de vanille et l'écorce d'orange.
- Ajoutez le mélange œufs + sucre et mélangez à la spatule en bois. Cuire le riz à feu moyen jusqu'à ce que la préparation épaississe. Ne cessez pas de remuer afin d'empêcher les œufs de coaguler.
- Débarrassez dans des ramequins et réservez au frais.

### Ingrédients

- 100 g de riz rond
- 1/2 litre de lait
- 75 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 écorce d'orange
- 2 œufs
- 1 pincée de sel