

Riz au lait

CUISIMAGES

Réf :
4510

Type :
Riz

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
35 min

Coût :


Difficulté :


Origine :




Ingrédients pour 6/8 personnes

- 250g de riz
- 1l de lait
- 1 gousse de vanille
- 50g de beurre salé
- 100g de sucre



Versez le riz dans 1.5 litres d'eau bouillante et laissez cuire 5 min.

Egouttez le riz.



Faites bouillir le lait avec la gousse de vanille préalablement coupée en 2.

Passez le lait au chinois.



Versez le riz dans le lait et faites cuire sur feu doux.

Ajoutez le beurre coupé en morceaux et laissez cuire 15 min.



Ajoutez le sucre, mélangez et laissez cuire 15 à 20 min supplémentaires.

Servez tiède ou froid.



Conseils
Variante
Vin

Accompagnez de fruits pochés, en compote ou de confiture.