[**Riz au lait**](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/319361/1144851083/riz_au_lait.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Riz au lait  |   |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 5 mn **Cuisson :** 20 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 25 mn  |

**Pour 4 personnes :**    1 l de lait demi écrémé ou entier    200 g de sucre fin    1 sachet de sucre vanillé    1 orange    1 jaune d'oeuf    300 g de riz basmati  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Mettre le lait à bouillir dans une casserole avec le sucre, le sucre vanillé et la peau de l'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Après ébullition du lait,retirer la peau d'[orange](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/145/orange.shtml) et verser le riz. Laisser cuire environ 15 minutes à feu doux.Remuer régulièrement car le riz a tendance à s'accumuler au [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de la casserole.  |

|  |  |
| --- | --- |
| Riz au lait |  3     La cuisson terminée, verser dans un plat de service. Incorporer de suite le jaune d'oeuf en fouettant énergiquement pour éviter qu'il coagule. Laisser refroidir et déguster à température ambiante.  |

 |
|

|  |
| --- |
| **Pour finir...** Vous pouvez bien sûr varier les parfums : citron, cannelle... |

 |