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

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