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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche2_gauche | |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | |  | |  |  |  | | --- | --- | --- | | Couverts 6 | Préparation 10mn | Cuisson 60mn | | Prix de revient économique | Lieu d'origine France | Difficulté Facile | | | | ***Ingrédients :*** 180g de [riz](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-riz.html)  1l de [lait](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-190/lait.html)  100g de sucre  1 pincée de sel  1 CC d'arôme de [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html)  ***Recette :*** Faire bouillir une casserole d'eau puis y jeter le [riz](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-riz.html) en laissant cuire 5 minutes. Sortir le [riz](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-riz.html) et l'égoutter.  Faire bouillir le [lait](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-190/lait.html) avec son arôme de [vanille](http://www.aufeminin.com/w/recettes-cuisine-ingredient-234/vanille.html) et y jeter le [riz](http://www.aufeminin.com/m/cuisine/recettes-riz.html).  Laisser cuire à feu très doux sans remuer pendant 1 heure en ajoutant le sucre au bout de 3/4 d'heure de cuisson.      ***Conseils :*** Le riz au lait peut être servi chaud ou froid.  Par ailleurs, le riz au lait est particulièrement savoureux avec de la cannelle ou avec une compotée de fruits rouges. | |

