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

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

 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| fiche2_gauche |

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

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Couverts6 | Préparation10mn | Cuisson60mn |
| Prix de revientéconomique | Lieu d'origineFrance | DifficultéFacile |

 |

 |
| ***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. |

 |

