

Riz au lait



🍴 8 portions · ⌚ prep. 5m · 🕒 cuisson 50m

🥛 lait

Riz au lait crémeux au sucre vanillé. Peut être préparé au lait de vache ou au lait de soja.
Économique et réconfortant.

France

INGRÉDIENTS

☐ lait, vache ou soja	1 1/2 l	☐ riz rond blanc	170 g
☐ sucre	150 g	☐ sucre vanillé	1 sachet

PRÉPARATION

Pour effacer le goût du soja, garder le riz au lait au réfrigérateur quelques heures après préparation.

1. Mélanger dans une *casserole* le *lait* et le *sucre*. Porter à ébullition. Ajouter le *riz rond blanc* et faire bouillir à feu soutenu *10 minutes* en remuant régulièrement au fouet. Baisser le feu, couvrir et poursuivre *40 minutes* en remuant toutes les 10 minutes. Couper le feu et laisser reposer à couvert. Saupoudrer de *sucre vanillé* avant de servir.