

Riz au lait

Le riz au lait fait partie des souvenirs d'enfance. Chacun a sa recette, en ajoutant de la vanille, de la cannelle, des fruits secs... C'est un dessert simple, abordable et toujours apprécié.

4 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 45 mn à 1 h



Ingrédients :

- > 1 litre de lait
 - > 100 g de riz blanc rond
 - > 5 cuillères à soupe de sucre
 - > 1 sachet de sucre vanillé
- Faire bouillir le lait avec le sucre, le sucre vanillé.
 - Lorsque le lait bout, jeter le riz en pluie et baisser le feu pour que l'ébullition soit très lente.
 - Lorsque le riz affleure le lait, couper le feu et laisser refroidir en remuant de temps en temps ; le riz va finir de s'imbiber de lait en refroidissant.
 - On peut servir ce dessert tiède ou froid dans des ramequins.



Pour tous les goûts et toutes les couleurs

Tu peux remplacer le sucre vanillé par : de la cannelle, de l'eau de fleur d'oranger, du chocolat...

Pour faire un « dessert de fête » tu peux poser dessus : un zeste de citron vert, du caramel, des petits dès de fruits frais ou confits, du coulis de fruits, de la confiture...Tu peux aussi servir le riz au lait dans des verrines ou de jolis verres transparent et alterner les couches de couleurs.