



Riz au lait de Soja

Ingrédients (pour 4 à 6 personnes)

200g de riz rond
90cl de lait de Soja
10cl d'eau
100g de sucre en poudre
1càs d'extrait de Vanille

Faire bouillir une casserole d'eau et faire cuire le riz pendant 2-3 minutes. L'égoutter.

Dans une autre casserole, mélanger le lait, l'eau, l'extrait de vanille, le sucre et le riz.

Porter à ébullition et laisser cuire à feu doux ensuite, pendant 30 minutes (N'oubliez pas de mélanger de temps en temps).

Laisser refroidir.