

RIZ AU LAIT

Pour 6 personnes

1 litre de lait entier
160 g de riz rond
60 g de sucre en poudre
2 sachets de sucre vanillé
un peu d'eau
1 pincée de sel



Dans une grande casserole, verser le riz, et le couvrir d'eau (juste couvrir).
Mettre à chauffer, attendre que l'eau soit absorbée en surveillant et en mélangeant.
Quand l'eau est absorbée, ajouter une pincée de sel et le lait.
Couvrir à demi, et laisser bouillir à petits bouillons, doucement, en remuant très souvent. Cela ne doit pas déborder, il faut rester tout près ;-)
Quand le riz est cuit, retirer du feu, ajouter les sucres et mélanger délicatement.
Verser dans un saladier ou dans des ramequins pour laisser refroidir.
Réfrigérer... déguster bien frais.



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>