

Recette

Sucré



Riz au lait à la Vanille **LAVANY**

Préparation de la recette : 45 minutes

Ingrédients

200 g de riz rond

100 g de sucre

75 cl de lait

2 gousses de Vanille **LAVANY**

PRÉPARATION

Faites bouillir une grande casserole d'eau.

Rincez le riz afin d'éliminer la poussière qui le recouvre et faites-le bouillir 5 minutes dans l'eau puis égouttez-le.

Faites chauffer le lait dans une autre grande casserole.

Une fois que le lait est chaud mais avant qu'il ne se mette à bouillir, ajoutez les **deux gousses de Vanille LAVANY** après les avoir fendues dans le sens de la longueur.

Couvrez à demi et laissez cuire à feu très doux jusqu'à absorption quasi complète du lait pendant 35 minutes environ.

Attention à baisser votre feu au maximum pour éviter de faire brûler le lait et donc de rater votre recette.

Quand le riz est cuit, mélangez le avec le sucre et dégustez le bien frais.

Vous pouvez placer votre riz au lait à la **Vanille LAVANY** dans des ramequins individuels ou des pots à yaourts hermétiques en verre afin de le conserver pendant quelques jours au réfrigérateur.