

LE RIZ AU LAIT

un souvenir
d'enfance à partager

Un dessert réconfortant aux arômes de vanille, simple à préparer et délicieux à déguster. Découvrez ma recette de riz au lait crémeux et savoureux.

Préparation : 40 min
Pour 6 personnes

1 gousse de vanille
800 ml de lait entier
120 g de riz arborio ou de riz à dessert
40 g de sucre

Ouvre la gousse de vanille en deux et gratte les graines. Si tu utilises de l'extrait, une petite cuillère suffira.

Dans une casserole, ajoute le lait, les graines de vanille, la gousse et le sucre. Porte à ébullition doucement, puis ajoute le riz.

Réduis le feu et laisse cuire le riz pendant environ 30 à 40 minutes, en remuant régulièrement pour éviter que le riz ne colle au fond.

Lorsque le riz est tendre et que la préparation a épaissi, retire la gousse de vanille et laisse refroidir légèrement avant de servir.

Conseils

Accompagne le riz au lait avec une cuillère de caramel au beurre salé