

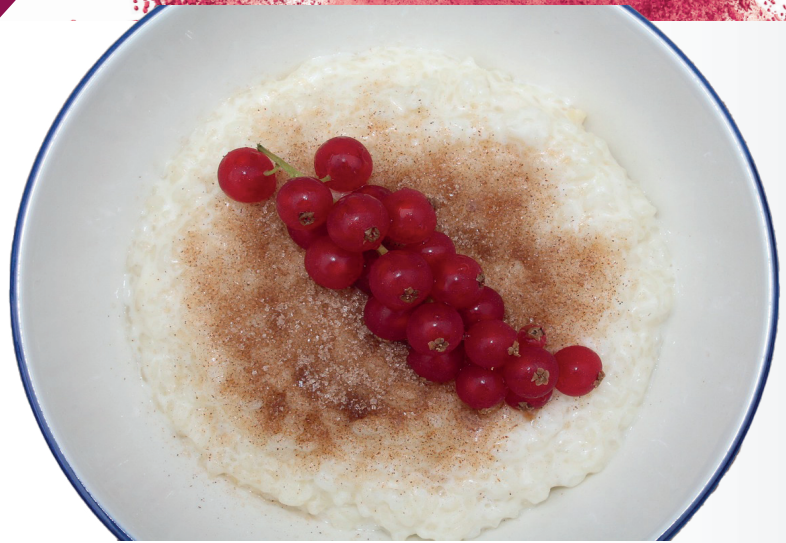
# Riz au lait



POUR 2 PERSONNES



20 à 25 min



## Ingrédients

- 500ml de lait entier
- 100 g de riz rond
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 jaune d'œuf
- 2 cuillères à soupe de crème liquide
- 2 cuillères à soupe de lait en poudre

*Astuce : Servir tel quel, ou avec des raisins secs, des morceaux de chocolat ou avec un coulis de fruits rouges ou de mangue.*

## Préparation

- 1| Rincer le riz puis le jeter 1 min dans de l'eau bouillante. Egoutter
- 2| Quand le lait bout, ajouter le riz et cuire à feu très doux pendant 20-25 min en remuant fréquemment.
- 3| Lorsque le riz est cuit, retirer la casserole du feu. Y incorporer les jaunes d'œuf battus et la crème en mélangeant bien
- 4| Verser la préparation dans des ramequins et laisser refroidir