



Riz, céréales et pain

Riz au lait à la confiture de lait



3h05

TEMPS TOTAL

5 min

PRÉPARATION

3h

CUISSON

0

REPOS

481

CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

Ingrédients pour le riz au lait à la confiture de lait

397 g **Lait concentré
sucré, entier**
1 litre(s) **Lait entier**
50 g **Sucre semoule**
200 g **Riz rond**

Étape 1

Préparation de la confiture de lait

- 1 Déposer la boîte de lait concentré sucré non ouverte dans une casserole remplie d'eau, faire chauffer à frémissement pendant 3h. Veiller à ce que l'eau soit toujours au dessus du niveau de la boîte.

Étape 2

Cuisson du riz

- 1 30 minutes avant la fin de cuisson du lait concentré sucré, lancer la cuisson du riz.
- 2 Verser le lait et le sucre dans la casserole, remuer à l'aide d'un fouet. Puis verser le riz rond et remuer à nouveau. Mettre sur feu moyen, laisser cuire pendant 20 à 25 minutes en remuant régulièrement.
- 3 Quand les cuissons du riz au lait et du lait concentré sucré sont terminées, passer au dressage.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir la boîte de lait concentré sucré de la casserole, l'ouvrir.

- 2 Verser la confiture de lait dans le fond du verre, compléter avec le riz au lait.
- 3 Terminer avec une quenelle de confiture de lait : pour cela prélever un peu de confiture puis la passer entre deux cuillères de manière à lui donner une forme de quenelle.