



Riz, céréales et pain
Riz au lait à la vanille



35 min	5 min	30 min	0	248
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour **6** personnes

**Ingrédients pour le riz
au lait**

160 g **Riz rond**
1 litre(s) **Lait demi-
écrémé**
110 g **Sucre semoule**
1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation du riz au lait

- 1 Couper la vanille en deux à l'aide d'un couteau de chef, la gratter pour en récolter les graines.
- 2 Dans une casserole, porter le lait à ébullition avec la gousse de vanille et les graines.
- 3 Verser le riz et laisser cuire sur feu doux pendant 25 min en remuant de temps en temps à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4 Incorporer le sucre et laisser mijoter pendant encore 5 min.

Étape 2

Dressage

- 1 Retirer la gousse et verser le riz dans des ramequins individuels.
- 2 Laisser refroidir avant de servir.