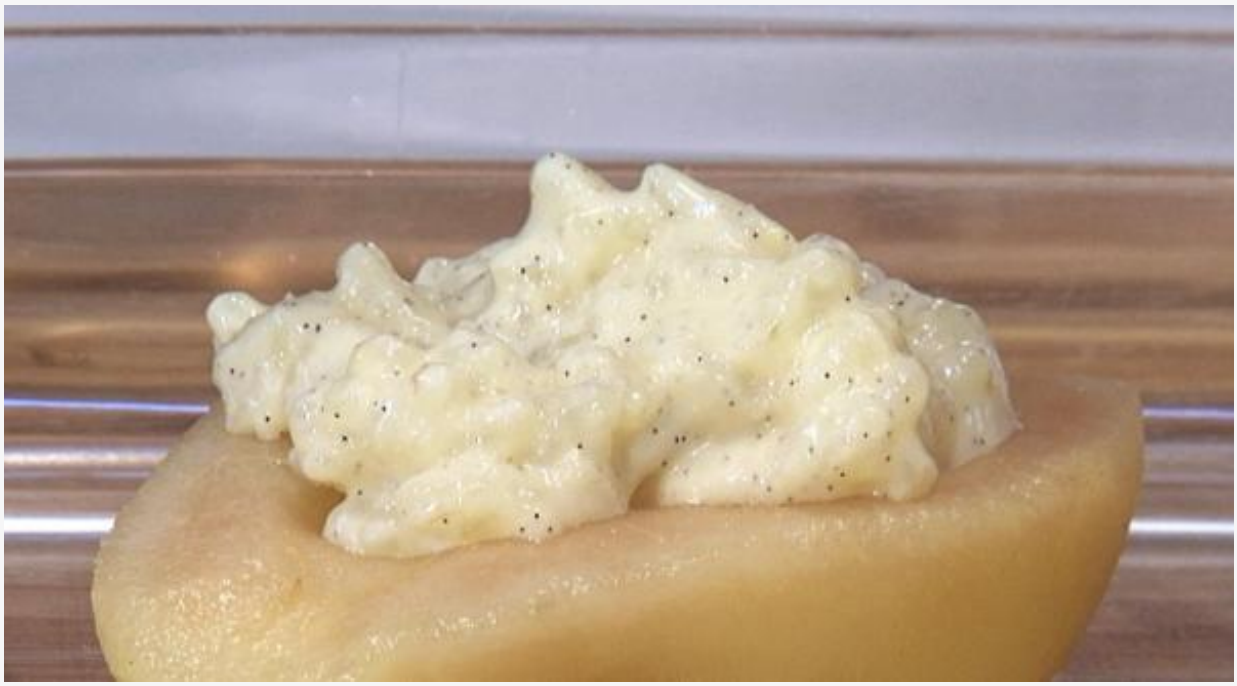
Marc Foucher

Desserts aux fruits, glaces et flans

Riz au lait à la vanille



1h10	10 min	1h	0	262
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le riz au lait

- 50 cl **Lait demi-écrémé**
- 50 cl **Crème liquide (fleurette)**
- 65 g **Riz rond**
- 25 g **Sucre semoule**
- 1 **Gousse(s) de vanille**

Étape 1

Préparation du riz au lait

1. Verser le lait dans une casserole puis le porter à ébullition.
2. Extraire les graines de la vanille. Les ajouter au lait.
3. Verser la crème puis le riz, laisser cuire sur feu doux pendant environ une heure.
4. Ajouter le sucre dans le riz au lait, bien mélanger et continuer un peu la cuisson jusqu'à obtenir une consistance ferme. Retirer du feu.