

RIZ AU LAIT FERMIER A LA VANILLE

LA RECETTE DU PÔLE CULINAIRE

TEMPS DE PREPARATION

10 minutes

TEMPS DE CUISSON

40 minutes

INGREDIENTS (pour 6 personnes)

1 L de lait cru
120 g de riz rond à dessert
120 g de sucre
1 gousse de vanille



ETAPES DE PREPARATION

- Verser le lait dans une casserole
- Fendre la gousse de vanille et gratter l'intérieur
- Ajouter la gousse de vanille fendue et les grains de vanille dans la casserole
- Faire chauffer sur feu moyen jusqu'à ébullition
- A ébullition, ajouter le riz rond en pluie dans la casserole
- Baisser le feu
- Cuire 40 minutes à feu doux en remuant régulièrement
- En fin de cuisson, ôter la gousse
- Ajouter le sucre et bien mélanger
- Verser dans un plat ou dans des ramequins
- Laisser refroidir 1 heure au frais
- Déguster

Bon appétit !