

Riz au lait maison

Une des recettes favorite de mon cher papa...

Ingrédients:

180g de Riz

1 gousse de Vanille

80g de sucre en poudre

20g de sucre en poudre roux

1 litre de lait

Mettre à bouillir le lait dans une casserole avec la gousse de vanille fendue, après avoir nettoyer le riz dans de l'eau bouillante verser celui-ci dans le lait et laisser cuire à feu très doux pendant 35 minutes environ.

Goûter et remuer régulièrement pour que le riz ne colle pas au fond de votre casserole.

Rajouter les sucres et cuire à nouveau 5 minutes.

Laissez reposer quelques instants mettre dans un ou plusieurs plats laisser refroidir et mettre au frigidaire un bon moment.

Vous pouvez rajouter du caramel comme je l'ai fait ou nature même avec des raisins secs.

A chacun son envie bonne dégustation.