

# Riz au lait à la vanille



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 15 min
- ✓ **Cuisson** : 45 min
- ✓ **Repos** : 2 h

- ✓ **Ingrédients**  
**pour 6 personnes :**

- 1 l de lait
- 5 cuil. à soupe de sucre
- 1 gousse de vanille
- 100 g de riz rond

- ✓ **Préparation :**



1. Versez le lait dans une casserole. Ajoutez le sucre et la gousse de vanille fendue en deux. Portez à ébullition. Jetez le riz en pluie sur le lait et baissez le feu.

2. Faites cuire à feu très doux pendant environ 45 min en mélangeant de temps en temps. Le riz au lait est prêt lorsque le riz affleure.

3. Versez dans des ramequins individuels et laissez refroidir avant de servir.

www.audalacuisine.com