



Riz, céréales et pain

Riz au lait



1h05 **35 min** **30 min** **0** **347**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

150 g **Riz rond**
750 ml **Lait entier**
90 g **Sucre semoule**

Étape 1

Cuisson du lait

- 1 Verser un fond d'eau dans une casserole à fond épais.
- 2 Ajouter le lait et le porter doucement à ébullition.
- 3 Bien le surveiller afin qu'il ne déborde pas.

Étape 2

Préparation et cuisson du riz

- 1 Rincer le riz à l'eau froide afin d'en ôter l'amidon et laisser égoutter.
- 2 Lorsque le lait commence à bouillir, ajouter le riz. Couvrir et laisser cuire 30 minutes en mélangeant de temps en temps. Il faut faire bien attention que le mélange n'accroche pas.
- 3 Goûter quelques grains de riz pour s'assurer de la cuisson, ils ne doivent pas être fermes. Laisser sur le feu quelques minutes de plus le cas échéant.
- 4 Lorsque le riz est cuit, retirer du feu et ajouter le sucre, mélanger, couvrir et laisser reposer 5 minutes.

Étape 3

Dressage

- 1 Mélanger de nouveau et verser dans un plat creux ou des ramequins individuels.
- 2 Laisser refroidir le riz au lait avant de le placer au réfrigérateur.