



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.