

Riz au lait à la vanille



Un classique de notre enfance, très simple mais délicieux!

Ingrédients : 160 grammes de riz rond, 2 gousses de vanille, 1 litre de lait entier de préférence biologique et 80 grammes de sucre.

1. Faites chauffer le lait avec les 2 gousses de vanille grattée. A ébullition, versez-y le riz en mélangeant bien.
2. Laissez cuire à feu doux environ 1 heure, en remuant très souvent. Un quart d'heure avant la fin, ajoutez-y le sucre en remuant.
3. Versez le dessert dans des pots, laissez refroidir et mettez les ensuite au frigo.

[Cliquez ici](#) pour la version imprimable de la recette