

Riz au lait

Ingrédients :

Lait : 1 l

Riz blanc (grains ronds) : 100 g

Sucre en poudre : 4 cuil. à soupe

Sucre vanillé : 1 sachet



Préparation :

Faites bouillir le lait avec le sucre en poudre et le sucre vanillé. Dès l'ébullition, jetez le riz en pluie, baissez le feu puis laissez cuire doucement 20 min environ.

Versez dans des verrines ou dans un grand bol et laissez refroidir.