

L'Ile Gourmande d'une Fée

<http://feegourmandile.canalblog.com/>

Riz au Lait



Ingrédients :

1 litre de lait frais

8 cs rase de riz rond

1 sachet sucre vanillé

3 cs rase de sucre (pour moi, mais faites selon votre goût, je n'aime pas ce qui est trop sucré)

Réalisation :

1/ Faire chauffer le lait, sans le faire bouillir. Quand il est chaud, ajouter le riz.

2/ Quand le lait frémit, baisser le feu, pour laisser bien cuire à frémissement. Remuer souvent pour ne pas que le riz attache au fond. Laisser cuire jusqu'à ce que le riz ait bien absorbé le lait et que la préparation soit onctueuse. Cela peut prendre entre 30 min et 45 min. (Mais ça vaut le coup d'attendre !) Ajouter le sucre peu avant de retirer du feu.

3/ Verser dans des ramequins ou dans un plat de service, en n'oubliant pas d'en laisser un fond dans la casserole pour soi ! ^^ Manger tiède ou froid (pour ma part je préfère bien froid).