

# Riz au lait

Pour 6 personnes :

1 litre de lait entier,  
120 g de riz rond,  
1 belle gousse  
de vanille,  
2 c. à soupe  
de cassonade.



Faire bouillir un peu d'eau dans une casserole avec une pincée de gros sel. Y faire cuire le riz pendant 3 minutes, égoutter.

Dans la même casserole, faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en deux et grattée. Quand le lait arrive à ébullition, ajouter le riz et cuire à frémissement pendant environ 45 minutes. Tourner de temps en temps.

Verser dans un saladier, ajouter le sucre et laisser refroidir. Servir avec une compote de fruits maison (ici, mirabelles et pêches) et déguster...

<http://histoiredepote.canalblog.com>  
D'autres recettes sur : <http://danslacuisine.free.fr>  
Contact : [danslacuisine@free.fr](mailto:danslacuisine@free.fr)

histoire Qui est-ce qui fait la vaisselle ?  
de popote 