

Riz au lait

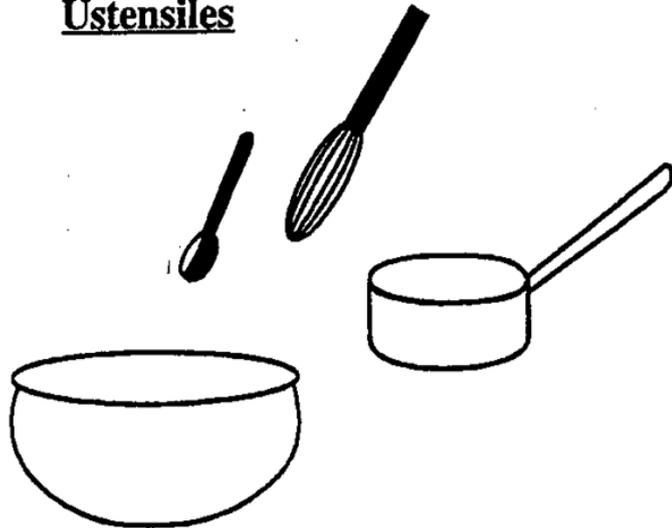
Préparation



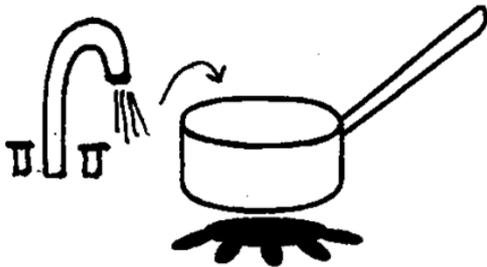
Ingrédients

- 1 litre de lait
- 6 cuillerées à soupe de riz
- du gros sel
- 16 pierres de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles



1



Faire bouillir un peu d'eau.

2



Y mettre le riz.

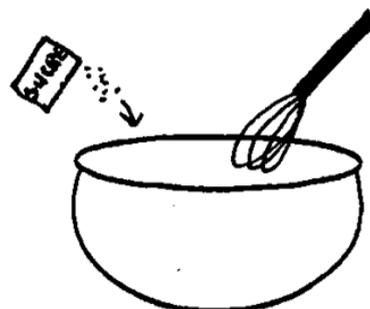
Laisser réduire tout en mélangeant continuellement. Ajouter le lait.

3



En fin de cuisson, ajouter un peu de gros sel et 16 pierres de sucre.

4



Eteindre le feu et ajouter le sucre vanillé. Verser le tout dans un saladier et laisser refroidir.