RIZ AU LAIT

Desserts



8 personnes | 40 min | 0,50 € / PERS | Très facile

PRÉPARATION

1. Fendre la gousse de vanille avec un couteau affuté. Dans chacune des moitiés, récupérer avec la lame les grains de vanille.
é. Dans la casserole verser le lait, la crème, le sucre roux, la vanille (les grains et les gousses) et le riz bien sûr
3. Mettre un plat au congélateur
4. Portez à ébullition
5. Baisser ensuite le feu et laisser cuire à feu doux 35 minutes. 1. 1.
6. Retirer les gousses de vanille
7. Verser le riz dans le plat sorti du congélateur afin d'arrêter la cuisson
8. Servir très frais l'été, tiède aux saisons fraîches

Un dessert simple, qui semble éternel. Quand les desserts sont simples, ils traversent les époques et les modes. On se rappelle du riz au lait et surtout des bien crémeux.

INGRÉDIENTS

- 100 g Riz Baldo **(Réf : 302)**
- 200 ml Panna **(Réf : 241)**
_ 90 g Sucre de canne
_ 500 cl Lait
_ 1 gousseVanille