

RIZ AU LAIT AU COOK'IN



Pour 6 verrines environ :

- 180 g de riz rond spécial dessert
- 100 g de sucre - 1 litre de lait température ambiante
- 1 sachet de sucre vanillé –
- Raisins secs macérés dans le rhum caramel (facultatif)

Préparation :

- Positionner le fouet sur les couteaux du Cook'in
- Mettre dans le bol du Cook'in : le lait, sucre et sucre vanillé, régler 6 min/120°/vit 2
- A l'arrêt de la minuterie, ajouter le riz. Régler 33 min/ 100°/Vit2

Verser le riz au lait dans des verrines caramélisées. Ajouter les raisins macérés dans le rhum

La cuisson du riz peut varier selon la marque