

# Riz au lait au miel & au pralin



www.audalacuisine.com

✓ **Préparation** : 15 minutes

✓ **Cuisson** : 45 min

✓ **Ingrédients**

**pour 6 personnes :**

- 1 L de lait
- 3 cuillères à soupe de miel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 3 cuillères à soupe de pralin
- 100 g de riz blanc rond

✓ **Préparation :**



Versez le lait dans une casserole. Ajoutez le miel, le sucre vanillé et le pralin. Portez à ébullition. Jetez le riz en pluie sur le lait et baissez le feu.

Faites cuire à feu très doux pendant environ 45 min en mélangeant de temps en temps. Le riz au lait est prêt lorsque le riz affleure.

Versez dans des ramequins individuels et laissez refroidir avant de servir.

www.audalacuisine.com