

Riz au lait moelleux



Pour 6 personnes

- 200 g de riz rond (préférez 150 g)
- 1 l de lait entier
- 80 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 bâton de cannelle

Rincez le riz et faites-le cuire dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes et égouttez-le.

Faites chauffer le lait avec une cuillère à café de sucre, le bâton de cannelle, la vanille ouverte en deux et égrenée.

Versez le riz dans le lait bouillant et laissez cuire à feu très doux pendant 30 minutes. Ajoutez le reste de sucre et poursuivez la cuisson pendant 5 minutes. Il est important que le lait ne soit pas entièrement absorbé. Si nécessaire, stoppez la cuisson 5 minutes plus tôt, car le riz épaissit encore après cuisson.

Couvrez la casserole et laissez refroidir.