



## LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN

### *Recettes de cuisine*

Mon riz au lait - Ma recette de base pour 4 petits verres :

- 90 g de riz à dessert
- 1/2 l de lait
- 100g de sucre

Faites cuire le riz dans une casserole d'eau bouillante 3 minutes et égoutter-le.

Portez ensuite le lait à ébullition et versez le riz.

Laissez cuire à feu très doux pendant 35 minutes. Ajouter le sucre et laissez cuire encore 5 minutes.

Versez dans vos verres et laissez refroidir.

*Astuce : vous pouvez ajouter une gousse de vanille dans le lait ou plus simple de l'extrait de vanille liquide*

A partir de cette base là, vous pouvez ajouter tout ce que vous désirez : du chocolat concassé, des noisettes, .....



LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2007

<http://emilie25besancon.canalblog.com>  
[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)

LE BLOG D'UNE JEUNE MAMAN © 2006

<http://emilie25besancon.canalblog.com>  
[teyssieux.emilie@neuf.fr](mailto:teyssieux.emilie@neuf.fr)