



## **RIZ AU LAIT A LA VANILLE**

**70g de riz - 50cl de lait - 25cl de crème liquide - 2 gousses de vanille - 70g de sucre semoule -**

Dans une casserole, couvrir d'eau froide le riz. Porter à ébullition puis l'égoutter.

Dans un faitout, mélanger le lait, la crème liquide, ajouter le riz blanchi et les gousses de vanille fendues en deux et grattées. Faire chauffer et porter à frémissement, cuire ~50min. sur feu doux en remuant régulièrement avec une cuillère en bois afin que le riz n'attache pas.

En fin de cuisson, incorporer le sucre et cuire 10 minutes encore. Répartir le riz dans des ramequins. Oter les gousses de vanille. Réserver au frais.