

# RIZ AU LAIT

**Préparation: 20 mn**

**Cuisson: 30 mn**

**6 personnes:**

250 g de riz

1 l de lait

8 cs de sucre

1 pincée de sel

1/2 bâton de vanille

1. Lavez le riz à l'eau tiède, égouttez-le dans une passoire.
2. Amenez à ébullition 1 litre d'eau, ajoutez-y le riz dedans, laissez cuire 2 minutes.
6. Égouttez.
7. Amenez le lait à ébullition. Versez -y le riz en pluie. Baissez le feu.
8. Ajoutez le sel et la vanille.
9. Couvrez, laissez cuire 1/4 d'heure sur feu doux.
10. Retirez du feu. Enlevez la vanille.
11. Faites fondre le sucre dans quelques cuillerées de lait.
12. Ajoutez peu à peu le lait au riz , en remuant légèrement avec une fourchette.

Servez froid ou tiède.