|  |  |
| --- | --- |
| |  | | --- | | **Riz au lait rapide** | |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  |  | |  |  | | --- | --- | | **Préparation :** 10 mn **Cuisson :** 0 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 10 mn  **Difficulté :** Facile |  |   **Pour 6 personnes :** - riz rond - 1 l de lait demi-écréme - 1 sachet de sucre vanillé  - 75 g sucre en poudre  - 1 cuillère d arôme naturel de vanille - caramel liquide | |
| |  | | --- | |  | |
| |  | | --- | | **La recette** | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **1/** Mettez 12 cuillères à soupe de riz rond dans une casserole et ajoutez le lait. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **2/** Remuez et attendez que le lait soit à ébullition. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **3/** A ébullition, éteignez le feu et couvrez la casserole. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **4/** Laissez reposer durant 15 minutes en moyenne. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **5/** A la fin, prenez un grain de riz sur la main : s'il s'écrase, cela signifie que le riz au lait est cuit. Si après cette opération, cela na pas l'air d'un riz au lait, renouveler l'opération en faisant à nouveau bouillir le lait. | |
| |  |  | | --- | --- | |  | **6/** Remuez. Ajoutez le sucre vanillé, le sucre, l'arôme [vanille](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/208/vanille.shtml) et mettez du caramel au [fond](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/64/fond.shtml) de petits ramequins puis versez le riz au lait. | |
| |  | | --- | | **Pour finir ...** Mettez-les au frais avant de servir. | |