|  |  |
| --- | --- |
|

|  |
| --- |
| **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. |

 |