

Riz au lait à la vanille

Ingrédients

Pour 10-12 portions :

- 200g de riz rond
- 140g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille (facultatif)
- 1 gousse de vanille
- 1L de lait entier
- 1 pincée de sel

Instructions

Rincez bien le riz puis faites-le cuire dans de l'eau bouillante pendant 5 minutes. Égouttez-le et réservez.

Faites chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue et grattée, une cuillère de sucre (prélevée sur les 140g nécessaires à la recette) et 1 pincée de sel. Lorsqu'il est à ébullition, versez le riz dedans. Portez-le à nouveau à ébullition, puis baissez le feu et laissez cuire à découvert pendant 30 minutes. De temps en temps, remuez à l'aide d'une cuillère à risotto ou d'une cuillère en bois pour que le riz n'accroche pas.

Au bout de 30 minutes, versez les sucres. Laissez cuire 15 minutes de plus.

Retirez la gousse de vanille. Puis versez le riz au lait dans les récipients de votre choix, avec du caramel au fond si on le souhaite. Laissez refroidir avant de fermer et de stocker au frais.