



# Riz au lait

## Ingrédients

- 150 g de riz rond
- 1/2 l de lait (on en réservera 1/2 verre)
- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe de maïzena

## Matériel

- 1 casserole avec couvercle
- 1 passoire fine
- 1 cuillère en bois
- 1 verre
- 1 petit saladier
- 1 verre mesureur

## Technique

- Laver le riz à l'eau tiède et l'égoutter.
- Faire bouillir de l'eau et mettre à cuire le riz 5 minutes.
- Egoutter le riz.
- Faire chauffer le lait sucré et vanillé à feu doux (réserver un 1/2 verre de lait).
- Cuire le riz dans le lait chaud pendant 20 minutes à feu doux. Le lait doit être presque totalement absorbé.
- Mélanger la maïzena dans le 1/2 verre de lait.
- Verser le mélange dans le riz et cuire pendant 5 minutes.
- Servir tiède ou froid.

## Truc du chef

- Pour éviter le débordement du lait effectuer la cuisson à feu très doux.
- Pour éviter que le riz n'attache remuer régulièrement la préparation.

## Suggestions

- On peut ajouter un jaune d'œuf à la Maïzena délayée pour l'enrichir et la lier.
- On peut ajouter du zeste d'orange dans le lait pour modifier le goût du riz au lait.
- On peut mettre de la vanille liquide ou de la cannelle pour parfumer.
- On peut aussi présenter le riz au lait en alternant une couche de compote de fruits, une couche de riz.
- Faire gratiner au four juste pour dorer la surface.