CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Mauricette, Membre du Conseil d'Administration, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Riz au lait

Ingrédients pour 4 personnes (ou 2 gourmands)

- **75 cl de lait entier**
- **4 Cuillères à soupe de Riz Rond**
- **50 g de Sucre**
- **1 Paquet de Sucre Vanillé**

1 Mettre le lait à chauffer à feu doux dans une casserole en y ajoutant le sucre en remuant.

2 Mettre le riz à tremper dans de l eau dans un récipient pendant 10 minutes.

3 Egoutter le riz et le verser dans la casserole et maintenir à feu doux pendant 30 minutes.

4 Ajouter le sucre vanillé et mélanger.

5 Répartir le tout dans 4 ramequins ou coupes.

6 Laisser reposer au frigo pendant 3 heures.

Bon Appétit !