



# RIZ AU LAIT A LA VANILLE

**Temps préparation : 15 mn**

**Temps de cuisson : 40 mn**

**Ingédients : pour 6 pots**

- 100g de riz qualité « Arborio »
- 1 l de lait entier
- 60g de sucre fin
- 2 belles gousses de vanille

**Matériel** : 1 casserole, 1 maryse.

## PREPARATION et CUISSON

1 – Ouvrir en 2 les gousses de vanille et les gratter avec une pointe de couteau pour récupérer les grains.

2 – Dans une casserole, mettre le lait avec les gousses, les graines de vanille et le sucre. Chauffer jusqu'à frémissement puis éteindre le feu et laisser infuser 15 mn.

3 – Verser le riz dans le lait et commencer la cuisson qui doit être à frémissements. Régulièrement, mélanger avec une maryse en tournant. Pour devenir crémeux, le riz doit être régulièrement remué. C'est le secret d'un bon riz au lait onctueux. La cuisson peut durer entre 35 à 40 mn.

A la fin de la cuisson, mettre en petits pots ou ramequins. Le riz au lait se conserve bien 2 jours au frais.