

RIZ AU LAIT FACON GRAND-MERE

PRISCA MORJON



Préparation

5 min

Cuisson

20 min

Personnes

6

Ingrédients

75g de riz rond spécial dessert
1L d'eau
1 gousse de vanille
1 cuillère à café d'extrait de vanille
200g de lait concentré sucré
300ml lait concentré non sucré
Zeste d'un citron vert
1 cuillère à café de cannelle
1/2 cuillère à café d'extrait de muscade
50g de raisins secs

Préparation

Mettre les raisins à tremper dans l'extrait de vanille et un peu d'eau.
Disposer la gousse de vanille fendue en deux, la cannelle, le zeste de citron et la muscade dans l'eau.
Ajouter le riz et porter à frémissement et laisser mijoter 10 à 15 minutes en mélangeant régulièrement.
Ajouter les laits. Mélanger sans cesse et laisser cuire à feu doux 15 minutes à feu doux.
Retirer du feu et laisser reposer à couvert 10 minutes avant de servir avec les raisins secs égouttés.

Environ **1,50€** 
PAR PERSONNE