



RECETTE AVEC

JASMINE RICE

RIZ AU JASMIN

LONG GRAIN



RIZ AU LAIT



RIZ AU LAIT

Préparation : 10 min

4 parts

Cuisson : 60 min

1. Faire bouillir le lait avec le sucre, la vanille et le zeste de citron (attention faire un ruban assez long pour le retirer facilement en fin de cuisson).
2. Lorsque le lait bout, jeter le riz en pluie et baisser le feu pour que l'ébullition soit très lente, le riz doit cuire très lentement.
3. Lorsque le riz affleure le lait, couper le feu et laisser refroidir ; le riz va finir de s'imbiber de lait en refroidissant.
4. On peut servir ce dessert tiède ou froid dans des ramequins.

INGRÉDIENTS

- 1 Litre de lait
- 100 g de riz blanc rond SUNWHITE
- 5 cuillères à soupe de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé ou 1 gousse de vanille
- 1 zeste de citron