

## Riz au lait sucré

Pour 4 personnes

Préparation 30mn - difficulté : facile



### **Ingrédients**

- ½ litre de lait
- 100g de riz
- 60g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé

### **Pour agrémenter**

- Raisins secs
- Fruits confits
- Cannelle
- Vanille
- Caramel

### **Préparation**

Jetez le riz dans le lait bouillant, laissez cuire 10mn en remuant souvent. Arrêtez la cuisson et couvrez avec un couvercle sans trous. Laissez gonfler 20 à 25mn sans ouvrir.

Les raisins secs, les fruits confits, la cannelle et la vanille s'incorporent en même temps que le riz.

Le caramel sert de nappage