Riz au lait crémeux à la vanille

Un riz fondant cuit doucement dans le lait vanillé. Le dessert réconfortant qui se mange tiède ou froid.

6 personnes	5 min préparation	35 min cuisson	40 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 150 g de riz rond
- 800 ml de lait entier
- 70 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel
- 100 ml de crème liquide

Préparation

1. Mettre le riz, le lait, le sucre, la vanille fendue et le sel dans le bol.
2. Cuire le riz au lait en sens inverse pour ne pas casser les grains.
   30 min / 95°C / vitesse 1 / sens inverse
3. Ajouter la crème et mélanger délicatement.
   1 min / vitesse 1 / sens inverse
4. Retirer la gousse de vanille et répartir dans des coupes.
5. Servir tiède ou laisser refroidir au réfrigérateur.

Le conseil de Tiha
Le riz épaissit en refroidissant, ajoute un peu de lait avant de le servir froid.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.