

La Marmite de Claude

RIZ AU LAIT

INGREDIENTS (pour 6 à 8 personnes)

1l 1/4 de lait entier

80 g de sucre

115 g de riz rond

1 pincée de sel

arôme (vanille, écorces d'orange confite, raisins secs, etc...)

RECETTE

Mélanger dans une casserole le lait, le sucre et les arômes.

Dès que le lait est chaud, y verser le riz en pluie.

Faire cuire une heure à feu doux s'en laisser prendre au fond.

Après la cuisson, mettre dans un grand plat ou des petits ramequins sur un caramel ou nature (suivant le goût).