



Riz au lait cuit au cuiseur thermos

INGREDIENTS :

- 1 litre de lait entier
- 50 gr de raisins sec
- ½ cuillère à café de sel
- 1 cuillère çà café de cannelle (facultatif)
- 1 cuillère à café de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 200 gr de sucre (l'intégral est excellent)
- 240 gr de riz rond

PREPARATION :

1. Laver le riz à plusieurs eaux, le laisser reposer un quart d'heure minimum.
Porter le lait à ébullition, rajouter les autres ingrédients.
2. Laisser cuire doucement pendant 6 minutes en remuant de temps.
Recouvrir et placer 1 heure au cuiseur thermos. En le sortant, remuer de façon à bien
3. Homogénéiser le tout, puis recouvrir et laisser refroidir une demi-heure.
4. Vérifier la consistance, rajouter du lait si nécessaire. Se conserve au frigo une fois refroidi.