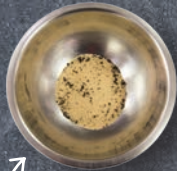


L'INCROYABLE RIZ AU LAIT

pour 4 gourmands



70 g
de sucre vanillé maison
(1 gousse de vanille râclée et
broyée dans votre sucre !)



500 g
de lait entier frais



70 g
de riz rond
de Camargue

60 g
de crème fraîche.
Attention. Laissez-la
au frais après la pesée !



.....



1. SORTEZ DU PLACARD
votre casserole préférée et
faites bouillir le lait entier frais.

2. VERSEZ LE RIZ ROND
de Camargue en pluie torride ;))
Faites cuire à feu doux 20-25 min
sans cesser de mélanger avec
votre chouette cuillère en bois.
Couvrez votre casserole.

3. RAJOUTEZ VOTRE
SUCRE vanillé maison.



4. FAITES CUIRE
encore 5 à 10 min
à feu doux sans couvrir
votre casserole.



5. ÔTEZ LA
CASSEROLE DU FEU
et rajoutez une bonne
cuillère de crème fraîche froide
pour stopper la cuisson.
Mélangez délicatement
et c'est tout ;)

Et hop ! Le résultat
est fondant et crémeux.
À déguster chaud ou à
réserver 2h au froid !



Contrôle de texture OFFICIEL!
Verdict? IN-CROYABLE ;)

C'est notre recette !

