Riz au lait

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

1 l de lait entier
130 grammes de riz spécial desserts
75 grammes de sucre cristallisé
1 gousse de vanille
2 jaunes d’œuf

Méthode de préparation

1. **Fendez la gousse de vanille dans le sens de la longueur. Grattez les graines et ajoutez-les (ainsi que la gousse) au lait. Portez à ébullition et ajoutez le riz et le sucre. Faites mijoter 30 minutes à feu doux en mélangeant de temps en temps. Retirez la gousse de vanille.**

2. **Retirez le mélange du feu et mélangez les jaunes d’œuf dans le riz au lait.**