



Desserts

Riz au lait avec des biscuits Petit Beukelaer

Pour 2 personnes.

Ingrédients

8 biscuits LU Petit Beukelaer
60 grammes de riz dessert
85 centilitres de lait entier
50 grammes de sucre cristallisé fin
1 bâton de vanille
pincer sel
1 cuillère à café de cannelle en poudre

Méthode de préparation

Mettez 5 cs de lait dans un poêlon à fond épais. Coupez en deux la gousse de vanille et grattez-en les graines. Ajoutez-les dans le lait avec un peu de sel. Portez à ébullition. Retirez le poêlon du feu et ajoutez les biscuits Petit Beukelaer. Faites reposer environ 2 minutes puis mixez jusqu'à un mélange homogène.

Portez de nouveau à ébullition, ajoutez le riz, couvrez et faites mijoter \pm 40 minutes à feu doux. Remuez de temps en temps. Ajoutez le sucre, mélangez bien puis couvrez. Laissez refroidir et enfin mélangez-y le reste du lait. Se mange tiède ou froid. Saupoudrez de cannelle en poudre avant de servir.

