



Desserts

Riz au lait au sucre brun

Pour 4 personnes.

Ingrédients

120 grammes de riz dessert
80 grammes de sucre
1 bâton de cannelle
1 litre de lait entier
1 bâton de vanille
2 jaunes d'oeuf
pincer safran
sucre brun
beurre

Méthode de préparation

Coupez la gousse de vanille en deux sur la longueur. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille et le bâtonnet de cannelle. Ajoutez le riz et le safran, diminuez le feu et laissez cuire 40 minutes à feu doux. Remuez régulièrement.

Retirez la gousse de vanille et le bâtonnet de cannelle puis incorporez le sucre au riz. Battez les jaunes d'oeuf et mélangez-les au riz au lait. Éventuellement ajoutez encore une petite noix de beurre.

Versez le riz au lait dans des petits ravers et laissez refroidir. Servez avec du sucre brun.

Conseil:

Exquis aussi avec [une sauce à la mandarine](#).

