



Desserts

Riz au lait préparé au four

Pour 4 personnes.

Ingrédients

110 grammes de riz dessert
1 litre de lait demi-écrémé
30 grammes de raisins
2 cuillères à soupe de sucre fin
1 cuillère à café de extrait de vanille
pincer cannelle en poudre
fruits rouges
6 feuilles de menthe

Méthode de préparation

Mélangez le riz avec le lait, les raisins secs, le sucre, la cannelle et l'extrait de vanille. Versez le mélange dans un plat allant au four d'une contenance d'1,5 litre. Glissez le plat pendant une heure et demie dans un four préchauffé à 180 °C.

Durant la première heure, remuez la préparation tous les quarts d'heure. Veillez à ce que le riz au lait ne se dessèche pas. Laissez tiédir et décorez avec des morceaux de fruits rouges et quelques feuilles de menthe ciselée.

Ustensiles de cuisine

Four

