

Riz au lait



Ingrédients

- 130 gr de lait entier
- 100 gr de crème liquide entière
- 50 gr de riz rond
- 35 gr de sucre semoule
- 0,8 gr de fleur de sel
- 2,2 gr de cannelle
- 1/2 gousse de vanille

Déroulé

- Dans une casserole, faire chauffer à 80°C le lait, la crème liquide, le sucre, la fleur de sel, la cannelle et la vanille.
- Une fois le mélange à 80°C ajouter le riz, mélanger brièvement pour avoir un mélange homogène puis verser l'appareil dans un bol (14cm de diamètre et 6cm de hauteur), puis enfourner dans un four à 150°C, chaleur ventilée, pendant 3 heures.
- À déguster à la sortie du four !