

# Facile à cuisiner

## Riz au lait

art\_00064



### Conseils & idées

Il faut faire très attention les cinq dernières minutes de la cuisson du riz : il vaut mieux bien le remuer car il risque de coller au fond de la casserole. La quantité de lait peut varier en fonction de si vous voulez votre riz au lait plus au moins liquide.

### Ingrédients pour 4 personnes:

1l de lait  
200 g de riz rond  
120 g de sucre  
1 bâton de cannelle  
la peau d'1 citron  
cannelle en poudre

Préparation: 5'  
Repos: 1h  
Cuisson: 25'  
Coût: pas cher  
Difficulté: facile

### Préparation



**1.**  
Chauffez le lait.



**2.**  
Faites dissoudre le sucre dans le lait.



**3.**  
Aromatisez avec la peau de citron.



**4.**  
Faites de même avec le bâton de cannelle.



**5.**  
Ajoutez le riz. Faites-le cuire à feu doux.



**6.**  
Enlevez la peau du citron et la cannelle, et répartissez le riz dans des coupes. Laissez-les reposer au frigo pendant 1h.



**7.**  
Avant de servir, saupoudrez de cannelle en poudre.