

Riz au lait maison

Ingédients

-3/4 de litre de lait
-150gr de riz
-100gr de sucre
-1 gousse de vanille
-la peau d'un citron non traité(2 lamelles environ)

Réalisation

Laver et égoutter le riz
Jeter le riz dans le lait
Ajouter la gousse de vanille
Ensuite les lamelles de citron
Puis le sucre
Remuer le tout
Faire cuire à feu doux pendant environ 25 minutes

Bon appétit !