



UNE RECETTE ÉLABORÉE AVEC NOTRE PRODUIT



Riz spécial dessert
2,5 kg



4-5
PERS.



35
MIN.



15
MIN.

INGRÉDIENTS

- 180 g de riz
« Spécial Desserts »
- 1L de lait
- 100 g de sucre
- 1 gousse de vanille
- Sel.

ÉTAPES DE LA RECETTE

1. Faites cuire le riz 3 min dans une casserole d'eau bouillante puis égouttez le.
2. Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille et versez-y le riz.
3. Laissez cuire à feu très doux pendant 25 min. Ajoutez le sucre et laissez encore cuire 5 min.
4. Enfin, versez dans un plat et laissez refroidir.

Selon votre goût, servez nature, chaud ou froid, avec du caramel, ou saupoudré de cannelle.