



# RIZ AU LAIT

## INGRÉDIENTS

### POUR LE RIZ AU LAIT

- ❑ 1 litre de lait entier Fairebel
- ❑ 1 c. à s. de sucre
- ❑ 1 c. à c. d'extrait de vanille
- ❑ 1 pincée de sel
- ❑ 250 de riz spécial pour riz au lait

### POUR LA GARNITURE

- ❑ 4 c. à s. de sucre
- ❑ 2 c. à c. de cannelle

Rassembler dans une casserole le lait Fairebel, le sucre, l'extrait de vanille et le sel et porter à ébullition. Ensuite, ajouter le riz spécial pour riz au lait et porter à nouveau brièvement à ébullition.

Laisser frémir le riz au lait sur feu doux environ 30 minutes sans arrêter de mélanger pour éviter que la préparation ne brûle.

**Pour la garniture :** mélanger la cannelle et le sucre et les verser sur le riz au lait. Bonne dégustation !



\* NOTRE CONSEIL  
POUR LA GARNITURE

