



# Riz au lait aux raisins

Préparation: 10 minutes - Cuisson: 35 minutes

## Ingrédients:

- 150 g de riz rond pour dessert
- 1 l de lait Juste & Vendéen
- 30 g de beurre
- 100 g de sucre roux
- 100 g de raisins secs
- De la cannelle
- 1 gousse de vanille

## Étapes:

- 1) Plongez le riz dans une casserole d'eau bouillante pendant 3 minutes, puis égouttez-le.
- 2) Portez le lait à ébullition avec la gousse de vanille fendue en 2. Ajoutez-y le riz, le beurre, une pincée de cannelle et les raisins en ayant retiré au préalable la gousse de vanille.
- 3) Faites cuire 15 minutes à feux doux sans cesser de remuer.
- 4) Au bout de ces 15 minutes, incorporez le sucre et poursuivez la cuisson pendant encore 15 minutes sans cesser, là encore, de remuer.
- 5) Une fois le riz prêt, vous pouvez le consommer tiède ou froid.