

## Riz au lait à l'Antésite Citron



Recette pour  
4 personnes

### LES INGREDIENTS

- 80g de riz rond
- 75g de sucre semoule
- 500g de lait ½ écrémé
- 250g de crème liquide
- 1 gousse de vanille
- 1 CC **d'Antésite Réglisse Citron**

### LE PAS A PAS

1. Faire blanchir le riz rond en le portant à ébullition avec 3 fois son poids d'eau. Egoutter et réserver.
2. Dans une casserole, faire un caramel à sec avec le sucre semoule. Verser petit à petit 500g de lait ½ écrémé et 250g de crème liquide préalablement chauffés. Incorporer une gousse de vanille fendue en deux. Porter à ébullition. Ajouter le riz puis l'Antésite Citron, et faire cuire à feu doux. Le riz est cuit lorsque tout le liquide est absorbé (25-30 minutes).
3. Retirer la vanille, répartir dans des verrines, laisser refroidir.